GE107YD

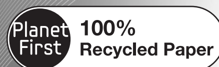
เตาไมโครเวฟ

คำแนะนำสำหรับผู้ใช้และคู่มือการอบอาหาร

imagine the possibilities

ขอขอบคุณที่เลือกซื้อผลิตภัณฑ์ Samsung โปรดลงทะเบียนผลิตภัณฑ์ที่

www.samsung.com/register



คู่มือนี้พิมพ์จากกระดาษรีไซเคิล 100%

SAMSUNG



สารบัญ

ไทย

คู่มือค้นหาอย่างรวดเร็ว

ถ้าคุณต้องการอบอาหาร

1. วางอาหารในเตาอบ
เลือกระดับพลังงานโดยกดปุ่ม ◿ หนึ่งครั้งหรือตามจำนวนที่เหมาะสม

ระดับพลังงาน Power Level

2. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด** ตามต้องการ

3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน**

ผลลัพธ์: การอบจะเริ่มต้น เตาอบจะส่งสัญญาณสี่ครั้งเมื่ออบอาหารเสร็จ

ถ้าคุณต้องการละลายน้ำแข็งสำหรับอาหารโดยอัตโนมัติ

1. วางอาหารแช่แข็งในเตาอบ
เลือกประเภทอาหารที่คุณอบโดยกดปุ่ม **ละลายน้ำแข็ง** ( ) หนึ่งครั้งหรือตามจำนวนที่เหมาะสม

ละลายน้ำแข็ง Defrost

2. เลือกน้ำหนักของอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด** ตามต้องการ

3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน**

ถ้าคุณต้องการเพิ่มเวลาอีก 30 วินาที

วางอาหารเอาไว้ในเตาอบ
แล้วกดปุ่ม **+30 วินาที** หนึ่งครั้งหรือตามจำนวนที่เหมาะสมเพื่อเพิ่มอีกครั้งละ 30 วินาที ตามที่คุณต้องการ

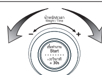


ถ้าคุณต้องการย่างอาหาร

1. กดปุ่ม ᗜᗜ

ย่าง
Grill

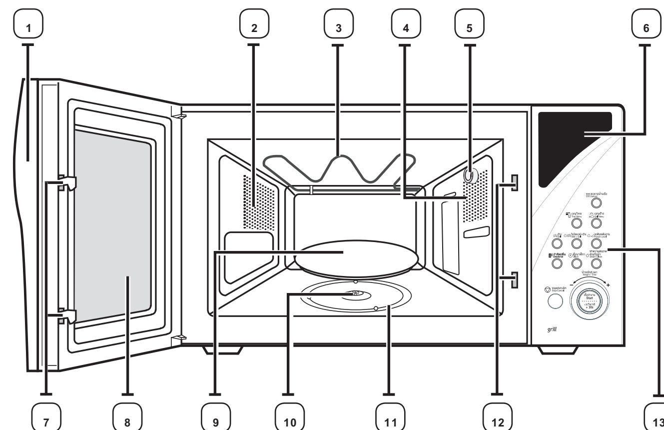
2. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด**



3. กดปุ่ม ◇

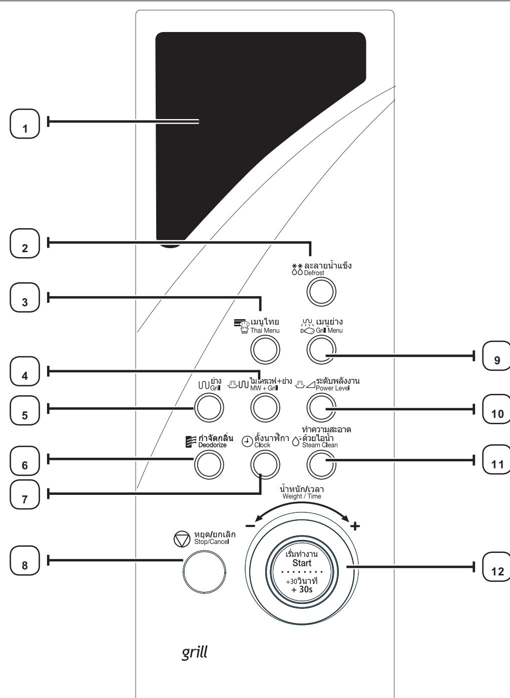


เตาอบ



1. ที่จับประตู
2. ช่องระบายอากาศ
3. ย่าง
4. ไฟ
5. ที่ใส่ถ้วยน้ำ
6. จอแสดงผล
7. สลักประตู
8. ประตู
9. จานหมุน
10. เฟืองของจานหมุน
11. วงแหวน
12. ช่องล็อคเพื่อความปลอดภัย
13. แผงควบคุม

แผงควบคุม



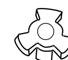
1. จอแสดงผล
2. ปุ่มละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ
3. การเลือกเมนูไทยอัตโนมัติ
4. การเลือกโหมดผสม
5. การเลือกโหมดย่าง
6. ปุ่มกำจัดกลิ่น
7. การตั้งนาฬิกา
8. ปุ่มหยุด/ยกเลิก
9. การเลือกเมนูย่างอัตโนมัติ
10. การเลือกโหมดไมโครเวฟ/ระดับพลังงาน
11. ปุ่มทำความสะอาดด้วยไอน้ำ
12. ปุ่มเริ่มทำงาน/ปุ่มบิด (เวลาอบอาหาร น้ำหนัก และปริมาณ)

อุปกรณ์เสริม

คุณจะได้รับอุปกรณ์เสริมหลายชนิด เพื่อนำมาใช้ร่วมกับเตาอบ โดยขึ้นอยู่กับรุ่นที่คุณซื้อ

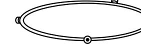
1. **เฟืองของจานหมุน** ซึ่งวางไว้ตรงกับแกนของมอเตอร์ที่ส่วนฐานของเตาอบ

   <u>วัตถุประสงค์ :</u> เฟืองนี้จะเป็นตัวหมุนจานหมุน



2. **วงแหวน** เพื่อวางไว้บริเวณส่วนกลางของเตาอบ

   <u>วัตถุประสงค์ :</u> วงแหวนนี้จะรองรับน้ำหนักของจานหมุน



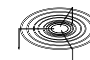
3. **จานหมุน** วางเหนือวงแหวน โดยให้ส่วนกลางสวมพอดีกับเฟือง

   <u>วัตถุประสงค์ :</u> จานหมุนทำหน้าที่เป็นพื้นที่หลักสำหรับอบอาหาร และสามารถถอดออกทำความสะอาดได้ง่าย



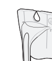
4. **ตะแกรงโลหะ** สำหรับวางบนจานหมุน

   <u>วัตถุประสงค์ :</u> ตะแกรงโลหะสามารถใช้ได้ในการย่างและการอบอาหารแบบผสม



5. **ถ้วยน้ำสะอาด** โปรดดูหน้า 30

   <u>วัตถุประสงค์ :</u> ถ้วยน้ำสามารถใช้ในการทำความสะอาด



ห้ามใช้เตาไมโครเวฟหากไม่มีวงแหวนหรือจานหมุน

การใช้คู่มือฉบับนี้

ขอขอบคุณที่เลือกใช้เตาไมโครเวฟ SAMSUNG คำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้ประกอบด้วยข้อมูลที่เป็นประโยชน์มากมายเกี่ยวกับการอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟของคุณ ดังนี้

- ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย
- อุปกรณ์เสริมและภาชนะที่เหมาะสม
- เคล็ดลับในการอบอาหารที่มีประโยชน์
- เคล็ดลับในการอบอาหาร

ข้อมูลสำคัญเพื่อความปลอดภัย

คำแนะนำสำคัญเพื่อความปลอดภัย

โปรดอ่านให้ละเอียด และเก็บไว้เป็นข้อมูลอ้างอิงในอนาคต

ก่อนที่จะใช้เตาอบ โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้

- ใช้อุปกรณ์นี้เพื่อวัตถุประสงค์ที่อธิบายในคู่มือคำแนะนำนี้เท่านั้น คำเตือนและคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยในคู่มือนี้ไม่ได้ครอบคลุมถึงสภาวะและสถานการณ์ทั้งหมดที่สามารถเกิดขึ้นได้ คุณมีหน้าที่จะต้องใช้สามัญสำนึก ความระมัดระวัง และใส่ใจกับการติดตั้ง บำรุงรักษา และใช้งานอุปกรณ์
- เนื่องจากคำแนะนำในการใช้งานต่อไปนี้ใช้สำหรับหลายรุ่น ลักษณะของเตาอบของคุณอาจแตกต่างจากที่อธิบายในคู่มือนี้ และสัญญาณคำเตือนบางอย่างอาจไม่มีผล ถ้าคุณมีข้อซักถามหรือข้อกังวลใด โปรดติดต่อศูนย์บริการที่ใกล้ที่สุด หรือหาความช่วยเหลือและข้อมูลออนไลน์ได้ที่ www.samsung.com
- เตาไมโครเวฟนี้ใช้สำหรับการให้ความร้อนกับอาหาร ใช้สำหรับการใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น ห้ามอุ่นผ้าทุกประเภทหรือเบาะที่มีไส้ซึ่งอาจลุกไหม้ได้ ผู้ผลิตไม่มีส่วนรับผิดต่อความเสียหายที่เกิดจากการใช้อุปกรณ์อย่างไม่ถูกต้องหรือไม่เหมาะสม
- การไม่รักษาความสะอาดเตาอบอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

คำอธิบายสัญลักษณ์และไอคอน


คำเตือน — อันตรายหรือการกระทำที่ไม่ปลอดภัยที่อาจทำให้เกิด **การบาดเจ็บสาหัสหรือเสียชีวิต**


ข้อควรระวัง — อันตรายหรือการกระทำที่ไม่ปลอดภัยที่อาจทำให้เกิด **การบาดเจ็บเล็กน้อยหรือทำให้สิ่งของเสียหาย**

	คำเตือน อันตรายจากไฟ		คำเตือน พื้นผิวร้อน
	คำเตือน ไฟฟ้า		คำเตือน วัตถุที่ระเบิดได้
	ห้ามทำ		ทำตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด
	ห้ามถอดประกอบ		ถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบที่ผนัง
	ห้ามสัมผัส		ตรวจสอบว่าเครื่องมีการลงกราวด์เพื่อป้องกันไฟฟ้าดูด
	ติดต่อศูนย์บริการเพื่อขอรับความช่วยเหลือ		หมายเหตุ
	ข้อมูลสำคัญ		

ข้อควรระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการได้รับพลังงานไมโครเวฟมากเกินไป

หากไม่ปฏิบัติตามข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยต่อไปนี้อาจทำให้ได้รับพลังงานไมโครเวฟที่เป็นอันตราย

(a) ห้ามใช้เตาอบอาหารขณะที่เปิดประตู หรือแก้ไขดัดแปลงล็อคเพื่อความปลอดภัย (สลักประตู) หรือสอดสิ่งใดลงในช่องของล็อค ไม่ว่าในกรณีใดๆ

(b) ห้ามสอดวัตถุใดๆ ระหว่างประตูของเตาอบกับด้านหน้า หรือปล่อยให้มีอาหารหรือสารทำความสะอาดค้างอยู่ที่ผิวหน้าของซีล ตรวจสอบว่าประตูและซีลขอบประตูสะอาดอยู่เสมอ โดยเช็ดด้วยผ้าหมาดและเช็ดอีกครั้งด้วยผ้านุ่มที่แห้งหลังจากการใช้งาน

(c) ห้ามใช้เตาอบที่มีความเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่ผ่านการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต โปรดปิดประตูของเตาอบให้สนิท และตรวจสอบว่าส่วนต่างๆ ต่อไปนี้ไม่ชำรุดเสียหาย:

(1) ประตู (งอ)

(2) บานพับของประตู (หักหรือหลวม)

(3) ซีลประตูและผิวของซีล

(d) ห้ามปรับแก้หรือซ่อมบำรุงเตาอบโดยบุคคลอื่นที่ไม่ใช่ช่างซ่อมบำรุงไมโครเวฟที่มีความชำนาญและได้รับการฝึกอบรมโดยผู้ผลิต



ผลิตภัณฑ์นี้เป็นอุปกรณ์ Group 2 Class B ISM คำนิยามของ Group 2 ซึ่งมีอุปกรณ์ ISM ทั้งหมด ซึ่งมีพลังงานความถี่วิทยุที่สร้างขึ้นและ/หรือใช้ในรูปของรังสีแม่เหล็กไฟฟ้า สำหรับการใช้กับวัสดุ และอุปกรณ์ EDM และอุปกรณ์เชื่อมโลหะ สำหรับอุปกรณ์ Class B คืออุปกรณ์ที่เหมาะสำหรับการใช้งานในสถานที่พักอาศัย และในสถานที่ซึ่งเชื่อมต่อกับเครือข่ายพลังงานแรงดันไฟฟ้าต่ำ ซึ่งจ่ายให้กับอาคารสิ่งปลูกสร้างสำหรับการใช้งานในครัวเรือน

คำแนะนำสำคัญเพื่อความปลอดภัย

โปรดปฏิบัติตามข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยตลอดเวลา

คำเตือน				
ควรให้เจ้าหน้าที่ผู้มีความชำนาญเท่านั้นเป็นผู้แก้ไขหรือซ่อมแซมเตาไมโครเวฟ	✓	✓	✓	✓
ห้ามให้ความร้อนของเหลวหรืออาหารอื่นในภาชนะที่ปิดผนึกแน่น	✓	✓	✓	✓
เพื่อความปลอดภัย ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยแรงดันน้ำหรือเครื่องทำความสะอาดด้วยเครื่องฉีดไอน้ำ	✓	✓	✓	✓
ห้ามติดตั้งอุปกรณ์นี้ใกล้เครื่องทำความร้อน วัตถุไวไฟ ความชื้น ตำแหน่งที่มีน้ำมันหรือฝุ่นละอองมาก ในตำแหน่งที่ได้รับแสงแดดโดยตรงหรือได้รับน้ำ หรือในที่ซึ่งอาจมีก๊าซรั่ว หรือบนพื้นที่ไม่เรียบ	✓	✓	✓	✓
อุปกรณ์นี้ต้องมีการลงกราวด์อย่างเหมาะสมตามข้อกำหนดของท้องถิ่นหรือของประเทศ	✓	✓	✓	✓
นำสิ่งแปลกปลอมทั้งหมด เช่น ฝุ่นละอองหรือน้ำออกจากขั้วของปลั๊กไฟและหน้าสัมผัสเป็นประจำ โดยใช้ผ้าแห้ง	✓	✓	✓	✓
ห้ามดึงหรือบิดงอหรือวางสิ่งของทับสายไฟ	✓	✓	✓	✓
ถ้ามีก๊าซรั่ว (เช่น ก๊าซโพรเพน ก๊าซหุงต้ม ฯลฯ) ให้ระบายอากาศทันที โดยไม่สัมผัสกับปลั๊กไฟ	✓	✓	✓	✓
ห้ามสัมผัสปลั๊กไฟด้วยมือที่เปียก	✓	✓	✓	✓
ห้ามปิดเครื่องด้วยการถอดปลั๊กไฟ ขณะที่เครื่องกำลังทำงานอยู่	✓	✓	✓	✓
ห้ามสอดนิ้วหรือสิ่งแปลกปลอม ถ้ามีสิ่งแปลกปลอมหรือน้ำเข้าเครื่อง ให้ถอดปลั๊กไฟและติดต่อศูนย์บริการที่อยู่ใกล้ที่สุด	✓	✓	✓	✓
ห้ามใช้แรงกดหรือกระแทกอุปกรณ์	✓	✓	✓	✓
อย่าวางอุปกรณ์ไว้บนวัตถุที่เปราะบางเช่นซิงค์หรือกระจก (รุ่นสำหรับวางบนเคาน์เตอร์เท่านั้น)	✓	✓		
ห้ามใช้เบนซิน ทินเนอร์ แอลกอฮอล์ เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำหรือเครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงเพื่อทำความสะอาดอุปกรณ์	✓	✓	✓	✓
ตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้า ความถี่ และกระแสไฟฟ้าตรงกับในข้อมูลจำเพาะของผลิตภัณฑ์	✓	✓		✓
ต่อสายไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าที่ผนังอย่างแน่นหนา ห้ามใช้ตัวแปลงปลั๊ก สายต่อ หรือหม้อแปลงไฟฟ้า	✓	✓	✓	
ห้ามเกี่ยวสายไฟกับวัตถุที่เป็นโลหะ ใส่สายไฟไว้ระหว่างวัตถุหรือหลังเตาอบ	✓	✓	✓	
ห้ามใช้ปลั๊กไฟที่เสียหาย สายไฟ หรือเต้ารับไฟฟ้าที่เสียหาย หลวม เมื่อปลั๊กไฟหรือสายไฟเสียหาย โปรดติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้านคุณ	✓	✓	✓	✓
อุปกรณ์นี้ไม่ได้ออกแบบมาเพื่อใช้งานด้วยเครื่องจับเวลาภายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรลแยกต่างหาก	✓	✓		
ห้ามฉีดพ่นน้ำบนเตาอบ	✓	✓		
ห้ามวางสิ่งของบนเตาอบ ภายในหรือบนประตูเตาอบ	✓	✓	✓	
ห้ามพ่นสารระเหยเช่นยาฆ่าแมลงบนพื้นผิวผลิตภัณฑ์โดยตรง	✓	✓		
โปรดดูแลมิให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้	✓	✓	✓	✓



อุปกรณ์นี้ไม่ได้ออกแบบมาสำหรับการติดตั้งในยานพาหนะบนท้องถนน คาราวาน และยานพาหนะในลักษณะเดียวกัน	✓	✓	✓	✓
โปรดอย่าเก็บวัสดุที่ติดไฟได้ไว้ในเตาอบ ใช้ความระมัดระวังเมื่อให้ความร้อนอาหารหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เนื่องจากไอของแอลกอฮอล์อาจสัมผัสกับส่วนที่ร้อนจัดของเตาอบ	✓		✓	✓
เตาไมโครเวฟนี้ออกแบบมาสำหรับใช้งานบนเคาน์เตอร์เท่านั้น ไม่ควรวางเตาไมโครเวฟไว้ในช่องของตู้ (รุ่นสำหรับวางบนเคาน์เตอร์เท่านั้น)	✓	✓	✓	✓
คำเตือน: อุปกรณ์นี้และชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจร้อนจัดระหว่างการใช้งาน โปรดใช้ความระมัดระวังอย่าสัมผัสขดลวดความร้อนภายในเตาอบ ห้ามเด็กอายุต่ำกว่า 8 ขวบใช้อุปกรณ์ ยกเว้นกรณีที่มีผู้ดูแลใกล้ชิด	✓	✓	✓	✓
คำเตือน: ไม่ควรให้เด็กใช้เตาอบตามลำพัง ยกเว้นกรณีที่เด็กได้รับคำแนะนำเพียงพอที่จะใช้เตาอบอย่างปลอดภัย และทราบถึงอันตรายจากการใช้ผิดวิธี	✓	✓	✓	✓
อุปกรณ์นี้สามารถใช้งานโดยเด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไปและบุคคลที่มีสมรรถภาพร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสภาพจิตไม่เป็นปกติ หรือขาดประสบการณ์หรือความรู้ ถ้าได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล ห้ามเด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้ ห้ามเด็กทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาอุปกรณ์โดยไม่มีการดูแล	✓	✓	✓	✓
คำเตือน: ห้ามใช้เตาอบหากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย จนกว่าจะได้รับการซ่อมแซมจากช่างผู้ชำนาญ	✓	✓	✓	✓
คำเตือน: อาจเกิดอันตรายขึ้นได้ หากให้บุคคลที่ไม่ใช่ช่างที่มีความชำนาญเป็นผู้ซ่อมบำรุงซึ่งต้องมีการถอดฝาครอบของเครื่อง ซึ่งเป็นเครื่องป้องกันพลังงานไมโครเวฟ	✓	✓	✓	✓
คำเตือน: ตรวจสอบว่าปิดอุปกรณ์แล้ว ก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต	✓	✓	✓	
คำเตือน: โปรดอย่าอุ่นของเหลวและอาหารอื่นในภาชนะที่ปิดสนิท เนื่องจากอาจระเบิดได้	✓		✓	✓
คำเตือน: ชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้อาจร้อนจัดหลังจากการใช้งาน เพื่อหลีกเลี่ยงการลวก โปรดอย่าให้เด็กเล็กเข้าใกล้	✓		✓	
คำเตือน: ระหว่างการอุ่นร้อนเครื่องดื่มด้วยไมโครเวฟ จะมีการเดือดที่ล่าช้าออกไป ดังนั้น โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อถือภาชนะ เพื่อป้องกันสถานการณ์นี้ โปรดพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาที หลังจากปิดเตาอบ เพื่อให้อุณหภูมิกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอทุกครั้ง คนอาหารระหว่างให้ความร้อนถ้าจำเป็น และคนทุกครั้งหลังจากอุ่น ในกรณีที่ของเหลวลวก โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในการปฐมพยาบาล: • แช่บริเวณที่ถูกลวกในน้ำเย็นเป็นเวลาอย่างน้อย 10 นาที • พันด้วยผ้าพันแผลที่แห้งและสะอาด • โปรดอย่าทาครีม น้ำมัน หรือโลชั่น	✓	✓	✓	✓
ระหว่างการใช้งานอุปกรณ์จะมีความร้อนสูง โปรดใช้ความระมัดระวังอย่าสัมผัสขดลวดความร้อนภายในเตาอบ	✓		✓	✓
คำเตือน: ควรคนหรือเขย่าสิ่งที่บรรจุอยู่ในขวดนมเด็กและขวดอาหารเด็ก และตรวจสอบอุณหภูมิก่อนที่จะรับประทาน เพื่อลดความเสี่ยงของการลวก			✓	
อุปกรณ์นี้ไม่เหมาะสำหรับบุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่มีสมรรถภาพร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสภาพจิตไม่เป็นปกติ หรือขาดประสบการณ์หรือความรู้ ยกเว้นจะได้รับการดูแล หรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยบุคคลที่รับหน้าที่ดูแล	✓	✓	✓	✓
เตาอบนี้ควรอยู่ในตำแหน่งและความสูงที่เหมาะสม เพื่อให้สามารถเข้าถึงส่วนภายในเตาอบและบริเวณควบคุมได้ง่าย	✓	✓	✓	✓
ก่อนที่จะใช้เตาอบเป็นครั้งแรก ควรใช้งานเตาอบกับน้ำเป็นเวลา 10 นาที จากนั้นจึงค่อยใช้	✓	✓	✓	✓
เตาไมโครเวฟนี้จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่คุณสามารถเอื้อมถึงปลั๊กโดยง่าย ถ้าอุปกรณ์มีเสียงผิดปกติ มีควันหรือกลิ่นไหม้ ให้ถอดปลั๊กทันที และติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้าน	✓	✓	✓	✓
ระหว่างการทำความสะอาด พื้นผิวอาจร้อนกว่าปกติ และควรระวังอย่าให้เด็กอยู่ใกล้เคียง (รุ่นที่มีฟังก์ชันทำความสะอาดเท่านั้น)		✓	✓	
ต้องขจัดเศษอาหารที่หกค้างอยู่ ก่อนที่จะทำความสะอาด และควรระบุว่าสามารถใส่เครื่องใช้ใดไว้ในเตาอบระหว่างการทำความสะอาดได้ (เฉพาะรุ่นที่มีการทำความสะอาด)	✓	✓	✓	✓
อุปกรณ์นี้ควรจะสามารถถอดสายไฟออกได้ง่ายหลังจากที่ติดตั้งแล้ว สามารถดำเนินการถอดอุปกรณ์ออกจากแหล่งจ่ายไฟด้วยการทำให้ปลั๊กอยู่ในตำแหน่งที่เอื้อมถึง หรือใช้สวิตช์กับการเดินสายคงที่ตามกฎของการเดินสาย (เฉพาะรุ่นที่ทำงานในตัวเท่านั้น)	✓	✓	✓	✓



ไทย

ข้อควรระวัง

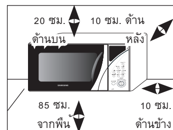
ข้อควรระวัง				
โปรดใช้เฉพาะภาชนะที่เหมาะกับเตาไมโครเวฟเท่านั้น ห้ามใช้ภาชนะที่เป็นโลหะ จานที่มีขอบทองหรือเงิน เหล็กเสียบ ส้อม ฯลฯ นำลวดที่ใช้ปิดถุงออกจากถุงกระดาษหรือถุงพลาสติกก่อน สาเหตุ: อาจมีประกายไฟเกิดขึ้น ซึ่งทำให้เตาไมโครเวฟเสียหาย	✓		✓	✓
เมื่ออุ่นอาหารในภาชนะพลาสติก โปรดระวังว่าอาจจะมีการติดไฟขึ้นในเตาอบ	✓		✓	
ห้ามใช้เตาไมโครเวฟเพื่อทำให้หนังสือพิมพ์หรือผ้าแห้ง	✓		✓	✓
ใช้เวลาสั้นลงสำหรับอาหารปริมาณน้อย เพื่อป้องกันอาหารร้อนเกินและไหม้	✓		✓	✓
ถ้าพบว่ามีควัน ให้ปิดหรือถอดปลั๊กอุปกรณ์ และอย่าเปิดประตูเตาอบ เพื่อมิให้เกิดเปลวไฟ	✓		✓	✓
ทำความสะอาดและขจัดอาหารตกค้างอย่างสม่ำเสมอ	✓	✓		✓
ห้ามจุ่มสายไฟหรือปลั๊กในน้ำ และระวังอย่าให้สายไฟอยู่ใกล้พื้นผิวที่ร้อน	✓	✓		
ห้ามอุ่นร้อนหรือให้ความร้อนกับไข่ทั้งเปลือกหรือไข่ต้มในเตาไมโครเวฟ เนื่องจากอาจระเบิดได้ แม้ว่าจะสิ้นสุดการให้ความร้อนของไมโครเวฟแล้วก็ตาม นอกจากนี้ อย่าให้ความร้อนขวดหรือภาชนะที่ปิดฝาสนิทหรือเป็นสุญญากาศ ถั่วที่มีเปลือก มะเขือเทศ ฯลฯ			✓	✓
ห้ามปิดหรือบังช่องระบายอากาศด้านหลังของเตาด้วยผ้าหรือกระดาษ ผ้าหรือกระดาษอาจติดไฟ ขณะที่มีการระบายอากาศร้อนออกจากเตา เตาอบอาจมีความร้อนสูงเกินไป และตัดการทำงานโดยอัตโนมัติ และจะไม่สามารถใช้งานได้จนกว่าจะเย็นลง	✓		✓	
ทุกครั้ง จะต้องใช้ถุงมือกันความร้อนขณะนำอาหารออกจากเตาเพื่อป้องกันความร้อนลวก			✓	
ห้ามสัมผัสขดลวดความร้อนหรือผนังด้านในของเตาอบจนกว่าจะเย็นลงเสียก่อน			✓	
คนของเหลวเมื่อถึงครึ่งหนึ่งของเวลาอุ่น หรือหลังจากสิ้นสุดการอุ่นร้อน และพักให้ของเหลวเย็นลงอย่างน้อย 20 วินาทีหลังจากให้ความร้อนเพื่อป้องกันการเดือดและกระเด็น			✓	
ยืนห่างจากเตาอบประมาณหนึ่งช่วงแขนเมื่อเปิดประตู เพื่อป้องกันไอน้ำหรืออากาศร้อนลวก			✓	
ห้ามใช้งานไมโครเวฟเมื่อไม่มีอาหารอยู่ภายในเตา เตาไมโครเวฟจะปิดลงโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 30 นาทีเพื่อความปลอดภัย ขอแนะนำให้วางแก้วน้ำไว้ภายในเตาอบตลอดเวลา เพื่อดูดซับพลังงานไมโครเวฟในกรณีที่เตาไมโครเวฟทำงานโดยไม่ได้ตั้งใจ	✓			✓
ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือที่ขูดโลหะเพื่อทำความสะอาดประตูเตาอบ เนื่องจากจะทำให้พื้นผิวเป็นรอยและทำให้แก้วแตกได้	✓			✓
ติดตั้งเตาอบตามระยะห่างที่กำหนดในคู่มือนี้ (ดูที่ การติดตั้งเตาไมโครเวฟ)	✓		✓	
ใช้ความระมัดระวังเมื่อต่ออุปกรณ์ไฟฟ้าเข้ากับเต้าเสียบใกล้เตาอบ	✓	✓	✓	



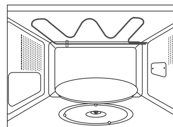
การติดตั้งเตาไมโครเวฟ

วางเตาไว้บนพื้นผิวที่เรียบและได้ระดับ 85 ซม. เหนือพื้น พื้นผิวควรมีความแข็งแรงเพียงพอที่จะรับน้ำหนักของเตาได้อย่างปลอดภัย

1. เมื่อคุณติดตั้งเตาอบ โปรดจัดวางให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ โดยเว้นช่องว่างอย่างน้อย 10 ซม. (4 นิ้ว) ที่ด้านหลังและด้านข้างของเตาอบ และเว้นที่ 20 ซม. (8 นิ้ว) ด้านบนของเตาอบ



2. นำวัสดุที่เป็นบรรจุภัณฑ์ภายในเตาอบออก
ติดตั้งวงแหวนและจานหมุน
และตรวจสอบว่าสามารถหมุนได้อย่างอิสระ



3. เตาไมโครเวฟนี้จะต้องอยู่ในตำแหน่งที่คุณสามารถเอื้อมถึงปลั๊กโดยง่าย

☛ กรณีที่สายไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้านี้เกิดเสียหาย ต้องใช้สายไฟหรือชุดสายไฟเฉพาะที่มีให้จากผู้ผลิตหรือตัวแทนผู้ให้บริการ
เพื่อความปลอดภัยของตัวคุณ โปรดต่อสายไฟของเตาไมโครเวฟกับเต้าเสียบสามขา 220 โวลต์ 50 Hz ที่มีการลงกราวด์ ถ้าสายไฟฟ้าของเครื่องใช้นี้เสียหาย จะต้องเปลี่ยนทดแทนด้วยสายไฟพิเศษ

☛ ห้ามติดตั้งเตาไมโครเวฟในบริเวณที่มีความร้อนและความชื้นสูง เช่น ถัดจากเตาอบธรรมดาหรือเครื่องทำความร้อน โปรดปฏิบัติตามข้อกำหนดการจ่ายไฟของเตาอบ และหากจะใช้สายต่อ จะต้องใช้สายที่เป็นมาตรฐานเดียวกับสายไฟของเตาอบ เช็ดด้านในของซีลประตูด้วยผ้าหมาด ก่อนที่จะใช้เตาไมโครเวฟเป็นครั้งแรก

การตั้งเวลา

เตาไมโครเวฟของคุณมีนาฬิกาอยู่ภายใน เมื่อมีการจ่ายไฟ “:0”, “88:88” หรือ “12:00” จะปรากฏบนหน้าจอแสดงผลโดยอัตโนมัติ
โปรดตั้งเวลาปัจจุบัน ซึ่งสามารถแสดงเวลาในระบบ 24 หรือ 12 ชั่วโมง คุณจะต้องตั้งเวลาของนาฬิกา:

- เมื่อติดตั้งเตาไมโครเวฟเป็นครั้งแรก
- หลังจากไฟฟ้าดับ

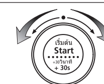
อย่าลืมปรับเวลา ถ้าคุณต้องสลับระหว่างเวลาของฤดูร้อนและฤดูหนาว

1. **ถ้าต้องการแสดงเวลาในรูปแบบ...** **ให้กดปุ่ม ...**

เวลาแบบ 24 ชั่วโมง	หนึ่งครั้ง
เวลาแบบ 12 ชั่วโมง	สองครั้ง

ตั้งนาฬิกา Clock

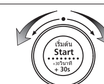
2. หมุน **ปุ่มบิด** เพื่อตั้งชั่วโมง



3. กดปุ่ม

ตั้งนาฬิกา Clock

4. หมุน **ปุ่มบิด** เพื่อตั้งนาที



5. กดปุ่ม

ตั้งนาฬิกา Clock

ไทย



ควรทำอย่างไรเมื่อเกิดข้อสงสัยหรือมีปัญหา

ถ้าคุณประสบปัญหาอย่างใดอย่างหนึ่งที่ปรากฏด้านล่าง โปรดลองใช้วิธีแก้ไขปัญหาที่ให้มา

ซึ่งเป็นอาการปกติ

- เกิดไอน้ำเกาะตัวในเตาอบ
- มีอากาศหมุนเวียนใกล้ประตูและด้านนอกของเตาอบ
- มีการสะท้อนแสงรอบ ๆ ประตูและกรอบด้านนอก
- มีไอน้ำออกมาจากข้างประตูหรือช่องระบายอากาศ

เตาอบไม่เริ่มทำงานเมื่อกดปุ่ม เริ่มทำงาน

- ประตูปิดเรียบร้อยหรือไม่

อาหารไม่สุกเลย

- คุณกำหนดเวลาถูกต้อง และกดปุ่ม **เริ่มทำงาน** แล้วหรือไม่
- ประตูปิดเรียบร้อยหรือไม่
- คุณใช้วงจรไฟฟ้าเกินกำลัง และทำให้ฟิวส์ขาดหรือทำให้เบรกเกอร์ตัดไฟหรือไม่

อาหารสุกเกินไปหรือไม่สุกพอ

- คุณใช้ระยะเวลาในการอบอาหารเหมาะสมกับชนิดของอาหารหรือไม่
- ระดับพลังงานที่เลือกถูกต้องหรือไม่

มีประกายไฟหรือเสียงแตกเกิดขึ้นภายในเตาอบ (เกิดประกายไฟ)

- คุณใช้จานที่มีขอบโลหะหรือไม่
- คุณลืมส้อมหรือเครื่องใช้ในครัวที่เป็นโลหะไว้ในเตาอบหรือไม่
- แผ่นฟอยล์อะลูมิเนียมใกล้กับผนังด้านในของเตาอบหรือไม่

เตาอบทำให้เกิดสัญญาณรบกวนวิทยุหรือโทรทัศน์

- คุณอาจพบสัญญาณรบกวนโทรทัศน์หรือวิทยุบ้างเล็กน้อย เมื่อเตาอบทำงาน ซึ่งเป็นอาการปกติ นี่เป็นอาการปกติ ในการแก้ไขปัญหานี โปรดติดตั้งเตาไมโครเวฟให้ห่างจากเครื่องรับโทรทัศน์ วิทยุ และเสาอากาศ
- ถ้าไมโครโปรเซสเซอร์ของเตาอบพบสัญญาณรบกวน อาจจะมีการรีเซ็ตจอแสดงผล ในการแก้ปัญหานี ให้ถอดปลั๊ก และต่อใหม่อีกครั้ง ตั้งเวลาใหม่

ถ้าคำแนะนำข้างต้นไม่สามารถแก้ไขปัญหาของคุณได้ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายหรือฝ่ายบริการหลังการขาย ของ SAMSUNG

การอบ/อุ่นอาหาร

ขั้นตอนต่อไปนี้กล่าวถึงการอบและการอุ่นอาหาร

โปรดตรวจสอบการตั้งค่าการอบอาหารทุกครั้ง ก่อนที่จะปล่อยให้เตาอบทำงานตามลำพัง

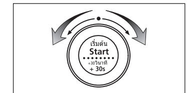
ขั้นแรก วางอาหารที่ส่วนกลางของจานหมุน จากนั้น ปิดประตู

1. กดปุ่ม ◿

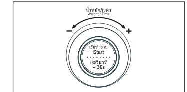


ผลลัพธ์: สัญญาณ 900 W
(ระดับพลังงานการอบอาหารสูงสุด) จะปรากฏ:
เลือกระดับพลังงานที่เหมาะสมด้วยการกดปุ่ม ◿ อีกครั้งจนกระทั่งได้ระดับพลังงานที่ต้องการ โปรดดูตารางแสดงระดับกำลังไฟ

2. เลือกเวลาในการอบอาหาร โดยหมุน **ปุ่มบิด**



3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน**



ผลลัพธ์: ไฟของเตาอบจะสว่างขึ้น และจานหมุนจะเริ่มหมุน
1) เตาอบจะเริ่มต้นการอบอาหาร เมื่อเสร็จแล้วก็จะส่งสัญญาณเตือนสี่ครั้ง
2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)
3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง

ห้ามเปิดเครื่อง หากเตาอบว่างเปล่า

หากคุณต้องการอุ่นอาหารเป็นเวลาสั้นๆ โดยใช้พลังงานสูงสุด (900 W) คุณสามารถกดปุ่ม **+30 วินาที** หนึ่งครั้ง ต่อเวลาการอบ 30 วินาที เตาอบจะทำงานทันที



ระดับพลังงาน

คุณสามารถเลือกระดับพลังงานต่อไปนี้

ระดับพลังงาน	กำลังไฟฟ้า	
	MWO	ย่าง
สูง	900 W	-
สูงปานกลาง	600 W	-
ปานกลาง	450 W	-
ต่ำปานกลาง	300 W	-
ละลายน้ำแข็ง	180 W	-
ต่ำ/รักษาความร้อน	100 W	-
ย่าง	-	1300 W
ผสม I	600 W	1300 W
ผสม II	450 W	1300 W
ผสม III	300 W	1300 W

ถ้าคุณเลือกระดับพลังงานสูง จะต้องลดระยะเวลาในการอบอาหาร

ถ้าคุณเลือกระดับพลังงานต่ำ จะต้องใช้ระยะเวลาในการอบอาหารมากขึ้น

หากคุณต้องการเพิ่มเวลาในการอบโดยบิดปุ่มหมุน

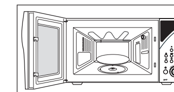
เวลา (นาที)	เวลาที่เพิ่มขึ้น	เวลา (นาที)	เวลาที่เพิ่มขึ้น
ไม่เกิน 1	5 วินาที	10 - 20	1 นาที
1 - 3	10 วินาที	20 - 40	2 นาที
3 - 10	30 วินาที	40 - 99	5 นาที

การหยุดการอบอาหาร

คุณสามารถหยุดอบอาหารเมื่อใดก็ได้ เพื่อตรวจดูอาหาร

1. ในการหยุดชั่วคราว
   ให้เปิดประตู

   ผลลัพธ์: การอบจะหยุดลง ในการอบอาหารต่อ ให้ปิดประตูและกดปุ่ม **เริ่มทำงาน** อีกครั้ง



2. ในการหยุดอบ
   ให้กดปุ่ม ▽

   ผลลัพธ์: การอบจะหยุดลง หากคุณต้องการยกเลิกการตั้งค่าการอบ ให้กดปุ่ม **หยุด**(▽) อีกครั้ง

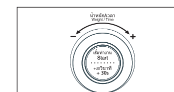


คุณสามารถยกเลิกการตั้งค่าต่างๆ ก่อนที่จะเริ่มต้นการอบอาหาร โดยกดปุ่ม **หยุด** (▽)

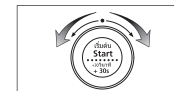
การปรับเวลาอบอาหาร

คุณสามารถเพิ่มเวลาในการอบอาหาร โดยกดปุ่ม +30 วินาทีหนึ่งครั้งสำหรับการเพิ่ม 30 วินาที

กดปุ่ม **30 วินาที** หนึ่งครั้งสำหรับการเพิ่มเวลา 30 วินาที



ระหว่างการอบอาหาร หากคุณต้องการเพิ่มหรือลดเวลาในการอบ ให้หมุน**ปุ่มบิดไป**ทางด้านขวาหรือซ้าย



ไทย



ไทย

การใช้คุณสมบัติละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ

คุณสมบัติการละลายน้ำแข็งอัตโนมัติช่วยให้คุณละลายเนื้อ ไก่ ปลา ขนมปังและเค้กที่แช่แข็งไว้ได้ เวลาและระดับพลังงานจะถูกกำหนดโดยอัตโนมัติ

คุณเพียงแต่เลือกโปรแกรมและน้ำหนักเท่านั้น

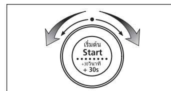
โปรดใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

ขั้นแรก ให้วางอาหารแช่แข็งไว้กึ่งกลางจานหมุน และปิดประตู

1. เลือกประเภทอาหารที่อบ โดยกดปุ่ม **ละลายน้ำแข็ง** ( ) หนึ่งครั้งหรือตามจำนวนที่เหมาะสม (โปรดดูรายละเอียดในตารางในหน้าถัดไป)

ละลายน้ำแข็ง
Defrost

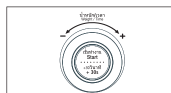
2. เลือกน้ำหนักอาหารโดยหมุน **ปุ่มบิด**
   สามารถตั้งค่าได้สูงสุดถึง 2000 กรัม (ขนมปัง/เค้กสามารถตั้งค่าได้สูงสุดถึง 1000 กรัม)



3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน**

   ผลลัพธ์:

   - การละลายน้ำแข็งจะเริ่มขึ้น
   - เตาอบจะส่งเสียงเตือนเมื่อครบครึ่งเวลาการละลายน้ำแข็งเพื่อให้คุณกลับอาหาร
   - กดปุ่ม **เริ่มทำงาน** อีกครั้ง เพื่อละลายน้ำแข็งจนเสร็จ



คุณสามารถละลายน้ำแข็งโดยกำหนดค่าเองได้เช่นกัน โดยเลือกการทำงานแบบไมโครเวฟ/อุ่นอาหาร และใช้ระดับพลังงาน 180 W โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในหัวข้อ "การอบ/อุ่นอาหาร" ในหน้า 10

การตั้งค่าการละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ

ตารางต่อไปนี้เป็นการตั้งโปรแกรมละลายน้ำแข็งอัตโนมัติแบบต่างๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำที่เหมาะสม

โปรดนำอาหารออกจากบรรจุภัณฑ์ก่อนที่จะละลายน้ำแข็ง วางเนื้อ ไก่ ปลา และขนมปัง/เค้กในจานกระเบื้อง

รหัส/อาหาร	สัดส่วน	เวลาพัก	คำแนะนำ
1. เนื้อ	200-2000 กรัม	20-60 นาที	หุ้มส่วนขอบด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเนื้อเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับเนื้อ แกะ หมู สเต็ค เนื้อเป็นชิ้น เนื้อสับ
2. เป็ดไก่	200-2000 กรัม	20-60 นาที	หุ้มขาและปลายปีกด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับไก่ทั้งตัว หรือไก่ที่หั่นเป็นชิ้น
3. ปลา	200-2000 กรัม	20-50 นาที	หุ้มส่วนหางของปลาที่ยังไม่หั่นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับเมื่อได้ยินเสียงจากเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับปลาทั้งตัวและชิ้นเนื้อปลา
4. ขนมปัง/เค้ก	125-1000 กรัม	5-20 นาที	วางขนมปังบนกระดาษสำหรับเตาอบ และพลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงสัญญาณจากเตาอบ วางเค้กบนจานกระเบื้อง และพลิกกลับด้านเมื่อได้ยินเสียงสัญญาณจากเตาอบ (เตาอบจะทำงานต่อไป และจะหยุดเมื่อคุณเปิดประตู) โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับขนมปังทุกประเภท ไม่ว่าจะเป็นแบบตัดหรือทั้งก้อน เช่นเดียวกับขนมปังก้อนและแท่งแบบฝรั่งเศส วางก้อนขนมปังเป็นวงกลม โปรแกรมนี้เหมาะกับยีสต์เค้ก บิสกิต ชีส เค้ก และพัฟทุกประเภท แต่ไม่เหมาะสำหรับขนมเพสทรีแบบชอตหรือครัสต์ เค้กผลไม้หรือครีม รวมทั้งเค้กราดช็อคโกแล็ต

เลือกฟังก์ชันทำละลายแบบกำหนดเอง โดยใช้ระดับพลังงาน 180 W หากต้องการทำละลายอาหารแบบกำหนดเอง หากต้องการรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการทำละลายแบบกำหนดเองและเวลาในการทำละลาย โปรดอ่านที่หน้า26-27



การใช้คุณสมบัติเมนูไทยอัตโนมัติ

คุณสมบัติ**เมนูไทย**อัตโนมัติช่วยให้คุณละลายเนื้อ ไก่ ปลา และขนมปัง/เค้กที่แช่แข็งไว้ได้ เวลาและระดับพลังงานจะถูกกำหนดโดยอัตโนมัติ

คุณเพียงแต่เลือกโปรแกรมและน้ำหนักเท่านั้น

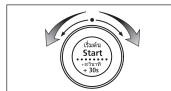
โปรดใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

ขั้นแรก ให้วางอาหารแช่แข็งไว้ที่กึ่งกลางจานหมุน และปิดประตู

1. เลือกประเภทอาหารที่คุณจะอบ โดยกดปุ่ม **เมนูไทย** ( ) หนึ่งครั้งหรือตามจำนวนที่เหมาะสม (โปรดดูรายละเอียดในตารางในหน้าถัดไป)



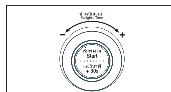
2. เลือกน้ำหนักอาหารโดยหมุน **ปุ่มบิด**
   สามารถตั้งค่าได้สูงสุดถึง 2000 กรัม (ขนมปัง/เค้กสามารถตั้งค่าได้สูงสุดถึง 1000 กรัม)



3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน**

   ผลลัพธ์:

   - การละลายน้ำแข็งจะเริ่มขึ้น
   - เตาอบจะส่งเสียงเตือนเมื่อครบครึ่งเวลาการละลายน้ำแข็ง เพื่อให้คุณกลับอาหาร
   - กดปุ่ม **เริ่มทำงาน** อีกครั้ง เพื่อละลายน้ำแข็งจนเสร็จ



การตั้งค่าเมนูไทยอัตโนมัติ

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรม **เมนูไทย** แบบต่างๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำที่เหมาะสม

รหัส	เมนู	เวลาพัก	ส่วนประกอบ
1	**บะหมี่สำเร็จรูป**	670 กรัม	หมูสับ - 100 ก., ไข่- 1, ผัก - 100 ก., บะหมี่สำเร็จรูป- 1 ซอง, น้ำร้อน - 2 ถ้วย
	คำแนะนำ		
	1. ใส่บะหมี่สำเร็จรูป หมูสับ ผัก และไข่รวมกันและอบ		
2	**ขนมจีบกุ้งแช่แข็ง**	192 กรัม (16/ชิ้น)	ขนมจีบกุ้งแช่แข็ง-192 กรัม (16/ชิ้น)
	คำแนะนำ		
	1. ตัดมุมของซองและอบ		
3	**ซาลาเปาไส้หมูสับแช่แข็ง**	180 กรัม (30/ชิ้น)	ซาลาเปาไส้หมูสับแช่แข็ง - 180 กรัม (30/ชิ้น)
	คำแนะนำ		
	1. ตัดมุมของซองและอบ		
4	**เกี๊ยวกุ้งแช่แข็ง**	250 กรัม	เกี๊ยวกุ้งแช่แข็ง - 250 กรัม
	คำแนะนำ		
	1. นำถุงด้านนอกออกก่อนอุ่น 2. เจาะฟิล์มให้เป็นรู 3-4 ครั้งและอบ		
5	**ข้าวต้มปลาเก๋าแช่แข็ง**	350 กรัม	ข้าวต้มปลาเก๋าแช่แข็ง - 350 กรัม
	คำแนะนำ		
	1. นำถุงด้านนอกออกก่อนอุ่น 2. เปิดฝาครอบ เติมน้ำตามขีดที่ระบุ 3. ปิดฝาให้แง้มไว้เพื่อให้ระบายไอน้ำออกได้ระหว่างให้ความร้อนและอบอาหาร		

รหัส	เมนู	เวลาพัก	ส่วนประกอบ
6	**ข้าว**	320 กรัม	ข้าว - 1 ถ้วย, น้ำ - 1¼ ถ้วย
	คำแนะนำ		
	1. เติมข้าว น้ำในถ้วยและปิดฝา 2. หุงและปิดฝาไว้เป็นเวลา 15-20 นาทีก่อนรับประทาน		
7	**ข้าวกล้อง**	350 กรัม	ข้าวกล้อง - 1 ถ้วย, น้ำสำหรับหุง - 2 ถ้วย, น้ำสำหรับล้างข้าว
	คำแนะนำ		
	1. เติมข้าวกล้องในถ้วย เติมน้ำและปิดฝา 2. หุงและรอ 10 นาทีก่อนรับประทาน		
8	**ข้าวเหนียว**	350-400 กรัม	ข้าวเหนียว - 1 ถ้วย, น้ำ - ½ ถ้วย
	คำแนะนำ		
	1. เติมข้าวเหนียว เติมน้ำในถ้วยและปิดฝา 2. หุงและปิดฝาไว้เป็นเวลา 15-20 นาทีก่อนรับประทาน		
9	**ข้าวต้ม/โจ๊กหมู**	600-750 กรัม	ข้าวสวย - 1 ถ้วย, น้ำ - 500 มล., หมูสับ - ½ ถ้วย, พริกไทยป่น - 1 ช้อนโต๊ะ, ซีอิ๊ว - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำมันหอย - 1 ช้อนโต๊ะ, ต้นหอม, คื่นช่าย, ผักชี - ½ ถ้วย
	คำแนะนำ		
	1. นำหมูสับมาคลุกพริกไทย น้ำมันหอยและปั้นเป็นก้อนกลม 2. ใส่หมูก้อน ข้าวสวย น้ำ และปรุงรสด้วยผงปรุงรสหมู คนให้เข้ากันและอบ 3. โรยคื่นช่าย ต้นหอม ผักชีก่อนรับประทาน		
10	**สปาเก็ตตี้**	220 กรัม	สปาเก็ตตี้ - 80 กรัม, น้ำร้อน - 500 มล.
	คำแนะนำ		
	1. เติมเกลือในน้ำและคนให้เข้ากัน ใส่สปาเก็ตตี้และอบ 2. เทน้ำทิ้งและแช่ในน้ำเย็น เติมน้ำมันพืชและคน		

รหัส	เมนู	เวลาพัก	ส่วนประกอบ
11	**แกงจืดเต้าหู้สาหร่าย**	850 กรัม	หมูสับ - 100 กรัม, พริกไทย - ¼ ช้อนชา, ต้นหอม - ¼ ถ้วย, ผักชี - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำ - 500 มล., น้ำปลา - 1 ช้อนโต๊ะ, เต้าหูหลอด - 2 หลอด, สาหร่ายทะเลแห้ง- ¼ ถ้วย, น้ำมันหอย - 1 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย - 1 ช้อนโต๊ะ
	คำแนะนำ		
	1. หมักหมูกับพริกไทยเป็นเวลา 5 นาที 2. เติมน้ำ หมูสับ เต้าหู้อ่อน และอบ 3. เติมต้นหอม ผักชี และพริกไทย สาหร่ายทะเลแห้ง พร้อมรับประทาน		
12	**ต้มยำกุ้ง**	920 กรัม	กุ้ง - 150 กรัม, ข่าฝานบางๆ - 4 แว่น, ใบมะกรูด - ¼ ถ้วย, ตะไคร้- 2 ต้น, น้ำร้อน - 500 มล., เห็ด - 1 ถ้วย, มะเขือเทศ - 4 ลูก, พริกเผา - 1 ช้อนโต๊ะ, นมข้นจืด - ¼ ถ้วย, น้ำปลา - 3 ช้อนโต๊ะ, น้ำมะนาว - 3 ช้อนโต๊ะ, พริก - 10 เม็ด
	คำแนะนำ		
	1. ใส่ข่า ตะไคร้ ฉีกใบมะกรูด มะเขือเทศ น้ำพริกเผาในน้ำร้อนและรอ 2 นาที 2. เติมกุ้ง เห็ด พริก และอบ 3. จากนั้นเติมนมข้นจืด ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำมะนาว พริก และรับประทานขณะร้อน		
13	**กล้วยบวดชี**	500-600 กรัม	กล้วยหั่นเป็นแว่น - 100 ก., กระทิ - 150 มล., น้ำตาลปึก - 3 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล - 1 ถ้วย (240 มล.), เกลือ - ¼ ช้อนชา
	คำแนะนำ		
	1. ผสมกระทิ น้ำ น้ำตาลปึก และเกลือ คนให้เข้ากัน จากนั้นเติมกล้วย 2. อบอาหาร		
14	**ไข่นึ่ง**	400-450 กรัม	ไข่สด - 2 ฟอง, นมข้นจืด - 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำ - ¾ ถ้วย, ซอสถั่วเหลืองแบบญี่ปุ่น- 1 ช้อนโต๊ะ, เกลือ- 1/8 ช้อนชา, ปูอัด - ¼ ถ้วย, กุ้งต้ม - 4 ตัว
	คำแนะนำ		
	1. ใส่ไข่ในถ้วย ตีและเติมนมข้นจืด น้ำและปรุงรสด้วยซอสถั่วเหลือง เติมเกลือและตีให้เข้ากัน 2. อบและตกแต่งด้วยปูอัดและกุ้งก่อนรับประทาน		

รหัส	เมนู	เวลาพัก	ส่วนประกอบ
15	**ไข่เจียว**	120 กรัม	ไข่ - 2 ฟอง, มะเขือเทศสับ - 1 ช้อนโต๊ะ, หัวหอมสับ - 1 ช้อนโต๊ะ, ซีอิ๊ว - ½ ช้อนโต๊ะ, เนย - 1 ช้อนโต๊ะ
	คำแนะนำ		
	1. ผสมไข่ที่ตอกแล้ว มะเขือเทศสับ หัวหอมสับ และซีอิ๊ว จากนั้นคนให้เข้ากัน 2. ทาเนยบนจาน ใส่ส่วนผสมบนจานและอบ		
16	**สปาเก็ตตีครีมซอส**	450-500 กรัม	หัวหอม - ¼ ถ้วย, น้ำ - ½ ถ้วย, แฮมลวก - ½ ถ้วย, สปาเก็ตตีสุก - 80 กรัม, เนยเค็ม - 2 ช้อนโต๊ะ, เบย์ลีฟ - 3 ใบ, แป้ง - 1 ช้อนโต๊ะ, วิปครีม - 100 มล., เห็ดฝานเป็นแว่น - ½ ถ้วย, เกลือ, พริกไทย - ¼ ช้อนชา, มอซซาเรลล่าชีส - 2 ช้อนโต๊ะ
	คำแนะนำ		
	1. ผสมน้ำและแป้ง จากนั้นเติมเนย วิปครีม เบย์ลีฟ หัวหอมสับ แฮม เห็ด ปรุงรสด้วยพริกไทยและเกลือ 2. อบและเติมมอซซาเรลล่าชีส คนและรับประทานพร้อมสปาเก็ตตี		
17	**สังขยามะพร้าว**	130 กรัม	ไข่เป็ด - 3, น้ำตาล - ½ ถ้วย, กระทิ - 1 ถ้วย, ใบเตย - 2-3, ฟักทองหั่นลูกเต๋า - 1 ถ้วย
	คำแนะนำ		
	1. ผสมไข่และคนให้เข้ากับน้ำจากใบเตย จนได้กลิ่นหอมใบเตย จากนั้นคนให้เข้ากับน้ำตาล เติมเฉพาะกะทิ 2. เติมฟักทองหั่นลูกเต๋า จากนั้นอบ ทิ้งให้เย็นแล้วรับประทาน		

การใช้คุณสมบัติเมนูย่างอัตโนมัติ

คุณสมบัติ**เมนูย่าง**อัตโนมัติช่วยให้คุณละลายเนื้อ ไก่ ปลา และขนมปัง/เค้กที่แช่แข็งไว้ได้ เวลาและระดับพลังงานจะถูกกำหนดโดยอัตโนมัติ
คุณเพียงแต่เลือกโปรแกรมและน้ำหนักเท่านั้น

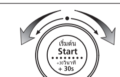
โปรดใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ระบุว่าใช้กับไมโครเวฟได้เท่านั้น

ขั้นแรก ให้วางอาหารแช่แข็งไว้กึ่งกลางจานหมุน และปิดประตู

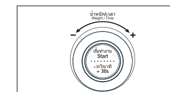
1. เลือกประเภทอาหารที่คุณจะอบ โดยกดปุ่ม **เมนูย่าง** ( ) หนึ่งครั้งหรือตามจำนวนที่เหมาะสม (โปรดดูรายละเอียดในตารางในหน้าถัดไป)

   เมนูย่าง
   Grill Menu

2. เลือกน้ำหนักอาหารโดยหมุน **ปุ่มบิด**
   สามารถตั้งค่าได้สูงสุดถึง 2000 กรัม (ขนมปัง/เค้กสามารถตั้งค่าได้สูงสุดถึง 1000 กรัม)



3. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน**



   ผลลัพธ์:
   - การละลายน้ำแข็งจะเริ่มขึ้น
   - เตาอบจะส่งเสียงเตือนเมื่อครบครึ่งเวลาการละลายน้ำแข็ง เพื่อให้คุณกลับอาหาร
   - กดปุ่ม **เริ่มทำงาน** อีกครั้ง เพื่อละลายน้ำแข็งจนเสร็จ

ไทย



ไทย

การตั้งค่าเมนูย่างอัตโนมัติ

ตารางต่อไปนี้จะแสดงโปรแกรม **เมนูย่าง** แบบต่างๆ รวมทั้งปริมาณ เวลาพักอาหาร และคำแนะนำที่เหมาะสม

รหัส	เมนู	เวลาพัก	ส่วนประกอบ
1	**ขนมปังกระเทียม**	200-250 กรัม	ขนมปังฝรั่งเศส - 10 ชิ้น, เนย - 2 ช้อนโต๊ะ, เกลือ - ½ ช้อนชา, กระเทียม - 1 ช้อนโต๊ะ
	คำแนะนำ		
	1. ผสมเนย เกลือ และกระเทียมเข้าด้วยกัน แล้วทาบนขนมปัง 2. วางขนมปังบนตะแกรง แล้วอบ จากนั้นจึงนำไปรับประทาน		
2	**ขนมปังหน้ากุ้ง**	200-220 กรัม	ขนมปังขาวตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม - 16 ชิ้น, กุ้งสับ - 150 กรัม, กระเทียมสับ - 1 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย - ¼ ช้อนชา, รากผักชี - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำมันหอย - ½ ช้อนโต๊ะ, ใบผักชีสำหรับตกแต่ง
	คำแนะนำ		
	1. ผสมท็อปปิ้งโดยใส่กุ้งสับและเครื่องเทศทั้งหมด จากนั้นปรุงรสด้วยน้ำมันหอย และคนให้เข้ากัน 2. ทาท็อปปิ้งบนขนมปัง 3. อบและรอให้เย็น รับประทานได้		
3	**หมูสะเต๊ะ**	200-250 กรัม	เนื้อหมู - 250 กรัม, พริกแกงสะเต๊ะ - 1 ช้อนโต๊ะ, นมข้นจืด - 5 ช้อนโต๊ะ, เกลือ - ¼ ช้อนโต๊ะ, น้ำมันหอย - 1 ช้อนโต๊ะ, น้ำตาล - 2 ช้อนโต๊ะ
	คำแนะนำ		
	1. ผสมซอสหมัก โดยผสมพริกแกงสะเต๊ะกับน้ำมันหอย น้ำตาล เกลือ และนมข้นจืด 2. หมักเนื้อหมูกับซอสหมัก 15 นาที แล้วนำไปเสียบไม้ (ประมาณ 20 ไม้) 3. วางบนถาดแล้วอบ จากนั้นรับประทานกับน้ำอาจาด		
4	**ปีกไก่นิวออร์ลีนส์**	200 กรัม	ปีกไก่ - 250 กรัม, น้ำมันหอย - 2 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย - ½ ช้อนโต๊ะ, ซอสพริก - 1 ช้อนโต๊ะ, เบย์ลีฟ - 1 ใบ
	คำแนะนำ		
	1. ทำซอสหมักโดยผสมน้ำมันหอย เบย์ลีฟ พริกไทย ซอสพริก จากนั้นหมักกับปีกไก่ แล้วทิ้งไว้ 15 นาที 2. วางปีกไก่บนถาดอบเกรียมแล้วอบ 3. เมื่อมีสัญญาณเตือนดังขึ้น ให้พลิกปีกไก่แล้วอบต่อ		

รหัส	เมนู	เวลาพัก	ส่วนประกอบ
5	**ไก่เทอริยากิ**	450 - 550 กรัม	อกไก่ติดหนัง - 500 กรัม, ซอสเทอริยากิ - 2 ช้อนโต๊ะ, ผักต้ม
	คำแนะนำ		
	1. ผสมไก่กับซอสเทอริยากิให้เข้ากัน 2. วางอกไก่ลงบนถาดย่างแล้วอบ 3. เมื่อเสียงสัญญาณเตือนดังขึ้น ให้กลับไก่และอบต่อ จากนั้นให้รับประทานขณะร้อนพร้อมกับผักต้ม		
6	**ไก่ย่างทั้งตัว**	800-1000 กรัม	ไก่ทั้งตัว (1 กก.) - 1 ตัว, น้ำตาล - ½ ช้อนโต๊ะ, น้ำมันหอย - 5 ช้อนโต๊ะ, ซีอิ๊ว - 3 ช้อนโต๊ะ, พริกไทยดำ - 1 ช้อนโต๊ะ, ผักชี - 2 ต้น, กระเทียม - 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำมันพืช - 2 ช้อนโต๊ะ, เหล้า - 3 ช้อนโต๊ะ
	คำแนะนำ		
	1. ปั่นกระเทียม พริกไทยดำ และรากผักชีเข้าด้วยกัน ปรุงรสด้วยน้ำตาล น้ำมันหอย ซีอิ๊ว เหล้า และน้ำมันพืช จากนั้นผสมเข้าด้วยกัน 2. คลุกสมุนไพรบนตัวไก่และยัดสมุนไพรเข้าไปในตัวไก่ ทิ้งไว้ 15-20 นาที 3. วางไก่หมักบนถาดย่างจากนั้นจึงอบ 4. เมื่อมีสัญญาณเตือนดังขึ้น ให้กลับไก่แล้วอบต่อ นำไก่ออกมา แล้วรับประทานขณะร้อนพร้อมน้ำจิ้มรสเผ็ด		
7	**ซี่โครงหมูย่าง**	300-350 กรัม	ซี่โครง - 350 กรัม, หัวหอมสับ - 2 ช้อนโต๊ะ, ขิงปอกเปลือกสับ - 1 ช้อนโต๊ะ, มัสตาร์ด - ½ ช้อนโต๊ะ, ซอสมะเขือเทศ - 2 ช้อนโต๊ะ, ซอสพริก - 1 ช้อนโต๊ะ, เบย์ลีฟ - 3 ใบ, น้ำมันหอย - 1 ช้อนโต๊ะ, ปาปริก้า - 1 ช้อนโต๊ะ
	คำแนะนำ		
	1. ผสมซอสหมัก โดยผสมขิง หัวหอม มัสตาร์ด ซอสมะเขือเทศ ซอสพริก เบย์ลีฟ น้ำมันหอย และปาปริก้าเข้าด้วยกัน 2. หมักซี่โครง 20 นาที 3. วางบนจานอบเกรียมแล้วอบ จากนั้นเมื่อสัญญาณเตือนดังขึ้น ให้กลับซี่โครงแล้วอบต่อ		
8	**ปลาย่างเกลือ**	450-500 กรัม	ปลากระพง - 500 กรัม, เกลือ - 2 ช้อนโต๊ะ, กระเทียม - 2 ช้อนโต๊ะ, พริกไทย - 1 ช้อนโต๊ะ, รากผักชีสับ - 1 ช้อนโต๊ะ, ตะไคร้ - 2 ต้น
	คำแนะนำ		
	1. ทาเกลือบนตัวปลา แล้วใส่ตะไคร้และรากผักชีเข้าไปในท้องปลา แล้ววางบนจานอบเกรียมและอบ 2. เมื่อปลาอบเสร็จ ให้รับประทานพร้อมกับผักและน้ำจิ้มอาหารทะเล รับประทานขณะร้อน		



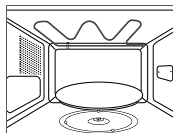
การเลือกตำแหน่งของขดลวดความร้อน

ขดลวดความร้อนจะทำงานเมื่อมีการย่าง และจะอยู่ในตำแหน่งเดียวเท่านั้น คุณต้องแจ้งให้ลูกค้าทราบว่าเมื่อใดควรจะวางขดลวดในแนวตั้ง

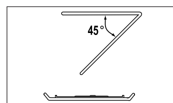
- ตำแหน่งแนวนอนสำหรับการย่างหรือการอบแบบไมโครเวฟ + ย่าง

☛ โปรดเปลี่ยนตำแหน่งของขดลวดความร้อนขณะที่เย็น และอย่าใช้แรงมากเกินไป เมื่อปรับขดลวดเป็นแนวตั้ง

ในการตั้งค่าขดลวดความร้อนเป็น...	จากนั้น...
ตำแหน่งแนวนอน (ย่างหรือผสมไมโครเวฟ + ย่าง)	• ดึงขดลวดความร้อนเข้าหาตัว • ดันขึ้นด้านบนจนขนานกับผนังด้านบนของเตาอบ



เมื่อทำความสะอาดส่วนบนที่อยู่ด้านในช่องเตาอบ ให้หมุนตัวทำความร้อนลง 45 ° แล้วทำความสะอาด

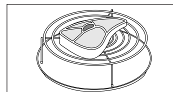


การเลือกอุปกรณ์เสริม

ใช้ภาชนะที่เหมาะสำหรับไมโครเวฟ อย่าใช้ภาชนะพลาสติก จาน ถ้วยกระดาษ กระดาษเช็ดปาก เป็นต้น

หากคุณต้องการเลือกการอบแบบผสม (ไมโครเวฟและย่าง) โปรดใช้ภาชนะที่เหมาะสำหรับเตาไมโครเวฟและเตาอบเท่านั้น ภาชนะหรือเครื่องใช้ที่เป็นโลหะจะทำให้เตาอบเสียหาย

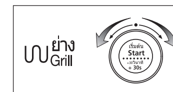
โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับภาชนะหรือเครื่องใช้ที่เหมาะสมในคู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหารที่หน้า 20



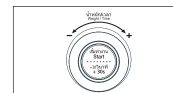
การย่าง

การย่างช่วยให้คุณอุ่นและทำให้อาหารเกรียมได้อย่างรวดเร็ว โดยไม่ต้องใช้ไมโครเวฟ เรามีตะแกรงย่างมาให้พร้อมกับเตาไมโครเวฟเพื่อวัตถุประสงค์นี้

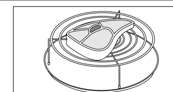
1. อุ่นตะแกรงย่างให้มีอุณหภูมิเหมาะสม โดยกดปุ่ม **ย่าง** (ꟺ) และกำหนดเวลาอุ่นโดยหมุน **ปุ่มบิด**



2. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน**



3. เปิดประตูเตาอบและวางภาชนะบนตะแกรง
   ปิดประตู



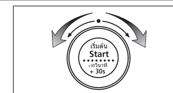
4. กดปุ่ม **ย่าง** (ꟺ)

   ผลลัพธ์: จอจะแสดงผลดังนี้:



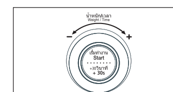


5. ตั้งค่าเวลาการย่างโดยหมุน **ปุ่มบิด**
   เวลาสูงสุดสำหรับการย่างคือ 60 นาที



6. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน**

   ผลลัพธ์: การย่างจะเริ่มต้น เมื่อการอบเสร็จสิ้น
   1) เตาอบจะส่งเสียงเตือนสี่ครั้ง
   2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)
   3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง



โปรดอย่าตกใจถ้าตัวทำความร้อนปิดและเปิดในขณะที่ย่างอยู่ ' ระบบนี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อป้องกันความร้อนในเตาอบสูงเกินไป

☛ โปรดใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตาอบ เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด ให้ขดลวดความร้อนอยู่ในตำแหน่งแนวนอน

ไทย

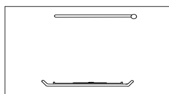
การใช้ไมโครเวฟผสมการย่าง

คุณสามารถใช้ไมโครเวฟร่วมกับการย่าง เพื่อให้อาหารสุกเร็ว และเหลืองเกรียมในขณะเดียวกัน

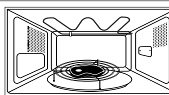
☛ **โปรด**ใช้ภาชนะและเครื่องครัวที่ใช้กับไมโครเวฟและเตาอบ จานแก้วหรือกระเบื้องจะเหมาะสมที่สุด เนื่องจากจะช่วยให้ไมโครเวฟเข้าสู่อาหารทั่วถึงกัน

☛ **โปรด**ใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่สัมผัสภาชนะในเตา เนื่องจากภาชนะเหล่านี้จะร้อนจัด

1. ตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนอยู่ในตำแหน่งแนวนอน โปรดดูรายละเอียดที่หน้า 17



2. เปิดประตู
วางอาหารบนตะแกรง และวางตะแกรงบนจานหมุน
ปิดประตู



3. กดปุ่ม **ผสม** (ไมโครเวฟ+ย่าง)

ผลลัพธ์: หน้าจอจะแสดงผลดังนี้:

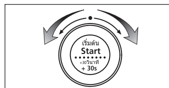
(โหมดไมโครเวฟและย่าง)

600 W (พลังงาน)

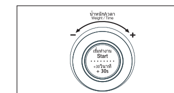


☛ คุณไม่สามารถกำหนดอุณหภูมิสำหรับการย่าง

4. ตั้งค่าเวลาการอบโดยหมุน **ปุ่มบิด** ตามต้องการ
เวลาสูงสุดสำหรับการย่างคือ 60 นาที



5. กดปุ่ม **เริ่มทำงาน**



ผลลัพธ์: การอบแบบผสมจะเริ่มต้น และเมื่อเสร็จแล้ว

1) เตาอบจะส่งเสียงเตือนสี่ครั้ง
2) เตาอบจะส่งสัญญาณเตือน 3 ครั้ง (นาทีละครั้ง)
3) เวลาปัจจุบันจะปรากฏขึ้นอีกครั้ง

✎ พลังงานไมโครเวฟสูงสุดสำหรับโหมดผสมไมโครเวฟและย่างคือ 600 W

การใช้คุณสมบัติกำจัดกลิ่น

คุณสามารถใช้คุณสมบัตินี้หลังจากการอบอาหารที่มีกลิ่นแรง หรือเมื่อมีควันมากภายในเตา
ขั้นแรกให้ทำความสะอาดภายในเตา

กดปุ่ม **กำจัดกลิ่น** หลังจากทำความสะอาดเสร็จ คุณจะได้ยินสัญญาณเตือนสี่ครั้ง



✎ เวลาในการขจัดกลิ่น 5 นาที

✎ คุณสามารถปรับเวลาในการ **กำจัดกลิ่น** โดยกดปุ่ม +30 วินาที

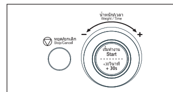
✎ เวลาในการกำจัดกลิ่นสูงสุดคือ 60 นาที

ไทย

การปิดเสียงเตือน

คุณสามารถปิดเสียงเตือนของเตาอบได้ตามต้องการ

1. กดปุ่ม ⊽ และ **เริ่มทำงาน** พร้อมกัน



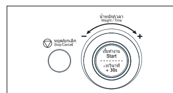
ผลลัพธ์:

- หน้าจอจะแสดงผลดังนี้

OFF

- เตาไมโครเวฟจะไม่ส่งเสียงในครั้งถัดไปที่คุณกดปุ่ม

2. ในการเปิดเสียงเตือนอีกครั้ง ให้กดปุ่ม ⊽ และ **เริ่มทำงาน** พร้อมกันอีกครั้ง



ผลลัพธ์:

- หน้าจอจะแสดงผลดังนี้

On

- เตาอบจะทำงานโดยมีเสียงเตือนอีกครั้ง

การล็อคเตาไมโครเวฟ

เตาไมโครเวฟของคุณมีโปรแกรมป้องกันเพื่อความปลอดภัยของเด็ก ซึ่งจะ "ล็อค" เตาอบไม่ให้เด็กหรือบุคคลที่ไม่คุ้นเคยสามารถใช้เตาอบได้

คุณสามารถล็อคเตาอบเมื่อใดก็ได้ตามต้องการ

1. กดปุ่ม ⊽ และ ◷ พร้อมกัน



ผลลัพธ์:

- เตาอบจะถูกล็อค (ไม่สามารถเลือกฟังก์ชันใดได้)
- จะแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์ “L”

L

2. ในการปลดล็อค ให้กดปุ่ม ⊽ และ ◷ พร้อมกันอีกครั้ง



ผลลัพธ์: คุณจะสามารถใช้เตาอบได้ตามปกติ

คู่มือสำหรับอุปกรณ์การทำอาหาร

ในการอบอาหารด้วยเตาไมโครเวฟ คลื่นไมโครเวฟจะต้องสามารถแทรกเข้าสู่อาหาร โดยไม่มีการสะท้อนหรือดูดซับโดยภาชนะ

คุณจึงควรเลือกใช้อุปกรณ์อย่างรอบคอบ คุณควรเลือกภาชนะที่มีข้อความหรือเครื่องหมายว่าใช้กับไมโครเวฟได้

ตารางต่อไปนี้แสดงอุปกรณ์การทำอาหารประเภทต่างๆ และระบุว่าจะสามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้หรือไม่ และอย่างไร

อุปกรณ์	ใช้กับไมโครเวฟได้	หมายเหตุ
ฟอยล์อะลูมิเนียม	✓ ✗	สามารถใช้จำนวนเล็กน้อย เพื่อป้องกันส่วนที่ไม่ต้องการให้สุกเกินไป อาจมีประกายไฟ ถ้าฟอยล์อยู่ใกล้กับผนังของเตาอบมากเกินไป หรือใช้ฟอยล์มากเกินไป
จานสำหรับทำเกรียม	✓	ห้ามอุ่นร้อนเกินกว่าแปดนาที
กระเบื้องและดินเผา	✓	กระเบื้องพอร์ซเลน ดินเผา ดินเผาเคลือบ และกระเบื้องเคลือบนั้นมักจะใช้ได้ดี ยกเว้นที่มีขอบโลหะ
จานโฟมหรือกระดาษแบบใช้แล้วทิ้ง	✓	อาหารแช่แข็งบางชนิดจะบรรจุในภาชนะประเภทนี้
บรรจุภัณฑ์ของอาหารจานด่วน		
• ถ้วยโฟม	✓	สามารถใช้อุ่นอาหาร ความร้อนสูงมากๆ จะทำให้โฟมละลาย
• ถุงกระดาษหรือหนังสือพิมพ์	✗	อาจติดไฟ
• กระดาษรีไซเคิลหรือขอบโลหะ	✗	อาจเกิดประกายไฟ
เครื่องแก้ว		
• อุปกรณ์บนโต๊ะอาหารที่สามารถใช้กับเตาอบ	✓	ใช้ได้ หากไม่ประดับด้วยขอบโลหะ
• เครื่องแก้วบาง	✓	สามารถใช้อุ่นอาหารหรือของเหลว แก้วที่บางมากอาจแตกหรือร้าวหากได้รับความร้อนทันที
• โถแก้ว	✓	ต้องใช้โดยไม่ปิดฝา เหมาะสำหรับการอุ่นอาหารเท่านั้น
โลหะ		
• จาน	✗	อาจเกิดประกายหรือติดไฟ

ไทย

อุปกรณ์	ใช้กับไมโครเวฟได้	หมายเหตุ
• ลวดสำหรับมัดปากถุงแช่แข็ง	✗	
กระดาษ		
• จาน ถ้วย กระดาษเช็ดปาก และกระดาษเช็ดมือ	✓	สำหรับการอบเวลาสั้นๆ และการอุ่นอาหาร และใช้ซับของเหลวที่มากเกินไป
• กระดาษรีไซเคิล	✗	อาจเกิดประกายไฟ
พลาสติก		
• ภาชนะ	✓	โดยเฉพาะพลาสติกทนความร้อน พลาสติกชนิดอื่นอาจบิดหรือเปลี่ยนสีเมื่อโดนความร้อนสูง ห้ามใช้พลาสติกแบบเมลามีน
• ฟิล์มสำหรับปิดอาหาร	✓	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้น ไม่ควรสัมผัสกับอาหารโดยตรง ใช้ความระมัดระวังขณะนำฟิล์มออก เนื่องจากอาจมีไอร้อนออกมาด้วย
• ถุงแช่แข็ง	✓✗	เฉพาะชนิดที่ต้มได้หรือใช้กับเตาอบได้ ไม่ควรเป็นแบบกักอากาศ ซึ่งต้องใช้ส้อมเจาะก่อน ถ้าจำเป็นต้องใช้
กระดาษมันหรือกระดาษไข	✓	สามารถใช้เก็บรักษาความชื้นหรือกันอาหารกระเด็น

✓ : แนะนำ

✓✗ : ใช้อย่างระมัดระวัง

✗ : ไม่ปลอดภัย

คู่มือการอบอาหาร

ไมโครเวฟ

พลังงานไมโครเวฟจะแทรกซึมในอาหาร โดยจะมีการดูดซับโดยน้ำ ไขมัน และน้ำตาลในอาหาร
ไมโครเวฟทำให้โมเลกุลของอาหารเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็ว การเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็วนี้ทำให้เกิดแรงเสียดทานของโมเลกุล และความร้อนจากแรงเสียดทานนี้ทำให้อาหารสุก

การอบ

ภาชนะสำหรับอบด้วยไมโครเวฟ:
ภาชนะที่ใช้จะต้องยอมให้พลังงานไมโครเวฟผ่าน เพื่อให้การอบมีประสิทธิภาพ คลื่นไมโครเวฟจะสะท้อนกับโลหะ เช่น สเตนเลส อะลูมิเนียม และทองแดง แต่จะสามารถแทรกซึมผ่านดินเผา แก้ว กระเบื้อง และพลาสติก เช่นเดียวกับกระดาษและไม้ ห้ามอบอาหารในภาชนะโลหะเด็ดขาด

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ:
อาหารหลายชนิดเหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ เช่นผัก ผลไม้ พาสต้า ข้าว ธัญพืช ถั่ว ปลา และเนื้อ ซึ่งแช่แข็งหรือสด ซอส คัสตาร์ด ซุป พุดดิ้งอบ ของแห้งและของหมักดอง โดยทั่วไปแล้ว ไมโครเวฟเหมาะสำหรับการอบอาหารแทบทุกชนิดที่สามารถอบด้วยวิธีนึ่ง ตัวอย่างเช่น การละลายเนยหรือช็อคโกแล็ต (โปรดดูเคล็ดลับ เทคนิค และคำแนะนำประกอบ)

การปิดหรือครอบอาหาร
การปิดหรือครอบอาหารระหว่างการอบเป็นสิ่งที่สำคัญ เนื่องจากน้ำจะกลายเป็นไอและมีผลต่อการอบอาหาร คุณสามารถครอบอาหารได้หลายวิธีดังนี้: เช่น ใช้จานกระเบื้อง ฝาพลาสติก หรือฟิล์มปิดอาหารที่เหมาะกับไมโครเวฟ

เวลาพักอาหาร
เมื่อการอบอาหารเสร็จ เวลาพักอาหารจะช่วยให้อุณหภูมิในอาหารกระจายทั่วถึงกัน

คู่มือการอบอาหารสำหรับผักแช่แข็ง

ใช้อ่างแก้วทนไฟ (ไพเร็กซ์) ที่มีฝาปิด อบโดยปิดฝาและใช้เวลาน้อยที่สุด - โปรดดูในตาราง อบต่อไปเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ

คนอาหารสองครั้งระหว่างอบ และหนึ่งครั้งหลังการอบ เติมเกลือ เครื่องเทศ หรือเนยหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหาร

อาหาร	สัดส่วน	พลังงาน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ผักขม	150 กรัม	600 W	5-6	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
บร็อคโคลี่	300 กรัม	600 W	8-9	2-3	เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ)
ถั่ว	300 กรัม	600 W	7-8	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
ถั่วเขียว	300 กรัม	600 W	7½-8½	2-3	เติมน้ำเย็น 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ)
ผักรวม (แครอท/ถั่ว/ธัญพืช)	300 กรัม	600 W	7-8	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
ผักรวม (แบบจีน)	300 กรัม	600 W	7½-8½	2-3	เติมน้ำเย็น 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)

คู่มือการอบอาหารสำหรับข้าวและพาสต้า

ข้าว : ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ขนาดใหญ่ที่มีฝาปิด ข้าวจะมีปริมาณเพิ่มเป็นสองเท่าเมื่อหุงสุกแล้ว อบโดยปิดฝา
เมื่อหมดเวลาอบ คนให้ทั่วก่อนพักอาหาร และเติมเกลือหรือเครื่องเทศและเนยตามต้องการ
หมายเหตุ: ข้าวอาจไม่ดูดซับน้ำทั้งหมด หลังจากที่หมดเวลาอบแล้ว

พาสต้า : ใช้ชามแก้วไพเร็กซ์ขนาดใหญ่ เติมน้ำร้อน เกลือเล็กน้อย และคนให้ทั่ว อบโดยปิดฝา
คนเป็นระยะระหว่างและหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหาร และเทน้ำออกให้หมดหลังจากนั้น

อาหาร	สัดส่วน	พลังงาน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ข้าว (หุงพอสุก)	250 กรัม	900 W	15-16	5	เติมน้ำเย็น 500 มล.
	375 กรัม		17½-18½		เติมน้ำเย็น 750 มล.
ข้าวกล้อง (หุงพอสุก)	250 กรัม	900 W	20-21	5	เติมน้ำเย็น 500 มล.
	375 กรัม		22-23		เติมน้ำเย็น 750 มล.
ข้าวผสม (ข้าวขาว + ข้าวซ้อมมือ)	250 กรัม	900 W	16-17	5	เติมน้ำเย็น 500 มล.
ธัญพืชผสม (ข้าว + ธัญพืช)	250 กรัม	900 W	17-18	5	เติมน้ำเย็น 400 มล.
พาสต้า	250 กรัม	900 W	10-11	5	เติมน้ำร้อน 1000 มล.

คู่มือการอบอาหารสำหรับผักสด

ใช้อ่างแก้วทนไฟ (ไพเร็กซ์) ที่มีฝาปิด เติมน้ำเย็น 30 - 45 มล. (2-3 ช้อนโต๊ะ) สำหรับน้ำหนัก 250 กรัม นอกจากมีคำแนะนำเป็นอย่างอื่น - โปรดดูในตาราง อบโดยปิดฝาและใช้เวลาน้อยที่สุด - โปรดดูในตาราง อบต่อไปเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ตามต้องการ คนหนึ่งครั้งระหว่างและหลังการอบ เติมเกลือ เครื่องเทศ หรือเนยหลังการอบ ปิดฝาขณะพักอาหารเป็นเวลา 3 นาที

คำแนะนำ: หั่นผักสดออกเป็นชิ้นเท่าๆ กัน ผักชิ้นเล็กจะใช้เวลาอบน้อยกว่า

ผักสดทุกประเภทควรอบโดยใช้พลังงานไมโครเวฟเต็มที่ (900 W)

อาหาร	สัดส่วน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
บร็อคโคลี่	250 กรัม 500 กรัม	3½-4 6-7	3	หั่นเป็นช่อขนาดเท่ากัน วางส่วนก้านไว้ตรงกลาง
กะหล่ำบรัสเซล	250 กรัม	5-5½	3	เติมน้ำ 60-75 มล. (5-6 ช้อนโต๊ะ)
แครอท	250 กรัม	3½-4	3	ฝานแครอทเป็นชิ้นเท่าๆ กัน
ดอกกะหล่ำ	250 กรัม 500 กรัม	4-4½ 6½-7½	3	หั่นเป็นช่อขนาดเท่ากัน หั่นแบ่งช่อขนาดใหญ่เป็นครึ่ง วางส่วนก้านไว้ตรงกลาง
ฟักทองน้ำเต้า	250 กรัม	3-3½	3	ฝานเป็นชิ้นบางๆ เติมน้ำ 30 มล. (2 ช้อนโต๊ะ) หรือเนย อบให้นุ่ม
มะเขือม่วง	250 กรัม	2½-3	3	ฝานมะเขือออกเป็นชิ้นบางๆ และเติมน้ำมะนาวหนึ่งช้อนโต๊ะ
กระเทียม	250 กรัม	3-3½	3	หั่นเป็นชิ้นค่อนข้างหนา
เห็ด	125 กรัม 250 กรัม	1-1½ 2-2½	3	เตรียมเห็ดหัวเล็กทั้งหัว หรือหัวใหญ่ฝานเป็นแว่น อย่าเติมน้ำ ให้บีบน้ำมะนาวเล็กน้อย โรยเกลือและพริกไทย เทน้ำออกก่อนรับประทาน
เซบอลาส	250 กรัม	4-4½	3	ฝานหัวหอมเป็นแว่น หรือหั่นครึ่ง เติมน้ำ 15 มล. (1 ช้อนโต๊ะ)
พริกหยวก	250 กรัม	3½-4	3	หั่นเป็นชิ้นบางๆ
มันฝรั่ง	250 กรัม 500 กรัม	3-4 6-7	3	ชั่งน้ำหนักมันฝรั่งที่ปอกแล้ว และหั่นครึ่งหรือสี่ส่วน เป็นชิ้นเท่าๆ กัน
หัวผักกาด	250 กรัม	4½-5	3	หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าขนาดเล็ก



การอุ่น

เตาไมโครเวฟของคุณสามารถอุ่นอาหารโดยใช้เวลาเพียงเสี้ยวของการอุ่นด้วยเตาอบแบบเก่าหรือลังถึง
ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้ เวลาในแผนผังนี้ใช้กับอาหารที่เป็นของเหลว และมีอุณหภูมิปกติ คือประมาณ +18 ถึง +20°C หรืออาหารแช่เย็นที่มีอุณหภูมิ +5 ถึง +7 °C

การจัดวางและการปิดครอบ

ไม่ควรอุ่นอาหารที่มีขนาดใหญ่ เช่น ก้อนเนื้อ เนื่องจากอาหารจะสุกและแห้งจนเกินไปก่อนที่ส่วนกลางจะร้อน การอุ่นอาหารที่เป็นชิ้นเล็กๆ จะได้ผลดีกว่า

ระดับพลังงานและการคน

อาหารบางอย่างสามารถอุ่นได้โดยใช้พลังงาน 900 W แต่อาหารบางอย่างควรอุ่นโดยใช้พลังงาน 600 W, 450 W หรือ 300 W
โปรดดูตารางต่อไปนี้เป็นแนวทาง โดยทั่วไป คุณควรอุ่นอาหารโดยใช้ระดับพลังงานต่ำ หากอาหารนั้นละเอียดอ่อน มีปริมาณมาก หรือถ้าเป็นอาหารชนิดที่ร้อนเร็ว (เช่น พายเนื้อสับ เป็นต้น)
คนให้ทั่ว หรือกลับด้านระหว่างการอุ่นอาหาร เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด ถ้าเป็นไปได้ ควรคนอีกครั้งก่อนรับประทาน

ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก เพื่อป้องกันการเดือดและกระเด็น ซึ่งอาจทำให้อาหารลวกมือ คุณควรคนอาหารก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น ปล่อยทิ้งไว้ในเตาไมโครเวฟขณะพักอาหาร ขอแนะนำให้คุณใส่ช้อนพลาสติกหรือแท่งแก้วในอาหารที่เป็นของเหลว ระวังอย่าให้อาหารร้อนเกินไป (ซึ่งจะทำให้เสียรสชาติ) ขอแนะนำให้คุณประมาณเวลาอบให้น้อยลง และเพิ่มเวลาในการอุ่นอาหาร ถ้าจำเป็น

เวลาในการอุ่นและพักอาหาร

เมื่ออุ่นอาหารเป็นครั้งแรก คุณควรบันทึกเวลาที่ใช้ในการอุ่นไว้
เพื่อนำไปใช้ในอนาคต
โปรดอุ่นอาหารให้เดือดทั่วกันทุกครั้ง
พักอาหารไว้ชั่วขณะหลังจากการอุ่น เพื่อให้อุณหภูมิสม่ำเสมอทั่วกัน
เวลาพักอาหารที่เหมาะสมสำหรับการอุ่นก็คือ 2 - 4 นาที นอกจากที่แนะนำเป็นอย่างอื่นในแผนผัง
ใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่ออุ่นอาหารเหลวและอาหารสำหรับทารก โปรดอ่านข้อมูลเพิ่มเติมในเรื่องข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

การอุ่นของเหลว

กำหนดเวลาพักอาหารอย่างน้อย 20 วินาทีหลังจากที่ปิดเตาอบทุกครั้ง เพื่อให้มีการปรับอุณหภูมิ คนอาหารระหว่างให้ความร้อนถ้าจำเป็น และคนทุกครั้งหลังจากอุ่น เพื่อป้องกันการเดือดกระเด็นและอันตรายจากน้ำร้อนลวก โปรดใส่ช้อนหรือแท่งแก้วในเครื่องดื่ม และคนก่อน ระหว่าง และหลังการอุ่น

การอุ่นอาหารสำหรับทารก

อาหารสำหรับทารก: เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังการอุ่น พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาทีก่อนรับประทาน คนอีกครั้ง และตรวจสอบอุณหภูมิ อุณหภูมิที่แนะนำในการป้อน: ระหว่าง 30-40 °C
นมสำหรับทารก: เทนมในขวดแก้วที่ทำความสะอาดแล้ว อุ่นโดยไม่ปิดฝา ห้ามอุ่นขวดนมเด็กโดยปิดจุกนมไว้ เนื่องจากขวดอาจระเบิดเมื่อได้รับความร้อนสูง เขย่าก่อนพักอาหาร และเขย่าอีกครั้งก่อนนำไปป้อนทารก ทุกครั้ง จะต้องตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารหรือนมสำหรับทารกก่อนที่จะนำไปป้อน อุณหภูมิที่แนะนำในการป้อน: ประมาณ 37 °C

หมายเหตุ:

โปรดตรวจสอบอุณหภูมิของอาหารสำหรับทารกอย่างละเอียดก่อนที่จะนำไปป้อน เพื่อป้องการอาหารร้อนลวก
ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้







คำแนะนำสำหรับการอุ่นซ้ำ

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	พลังงาน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
ซุป (เย็น)	2 x 250 กรัม 2 x 350 กรัม	900 W	3½-4½ 5-6	2-3	เทลงในจานเซรามิคก้นลึก และปิดฝา วางจานแรกไว้บนจานหมุน จานที่สองบนตะแกรง คนให้ทั่วหลังการอุ่น คนอีกครั้งก่อนรับประทาน
แกงไก่และข้าว (เย็น)	2 x 350 กรัม	600 W	7-8½	3	นำอาหารใส่จานประกอบด้วยอาหารสองชนิดที่แช่เย็น โดยใช้จานเซรามิค ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ วางจานแรกไว้บนจานหมุน จานที่สองบนตะแกรง
อาหารชุด (เย็น)	2 x 350 กรัม	600 W	7½-9	3	นำอาหารใส่จานประกอบด้วยอาหาร 2-3 ชนิดที่แช่เย็น โดยใช้จานเซรามิค ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ วางจานแรกไว้บนจานหมุน จานที่สองบนตะแกรง

การอุ่นของเหลวและอาหาร

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	พลังงาน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
เครื่องดื่ม (กาแฟ ชา และน้ำ)	150 มล. (1 ถ้วย) 300 มล. (2 ถ้วย) 450 มล. (3 ถ้วย) 600 มล. (4 ถ้วย)	900 W	1-1½ 1½-2 2½-2 3-3½	1-2	เทในถ้วยและอุ่นโดยไม่ปิดฝา วาง 1 ถ้วยตรงกลาง 2 ถ้วยตรงข้ามกัน และ 3 ถ้วยเป็นวงกลม ทิ้งไว้ในเตาไมโครเวฟระหว่างพักอาหาร และคนให้ทั่ว
ซุป (เย็น)	250 กรัม 350 กรัม 450 กรัม 550 กรัม	900 W	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	เทในจานหรือชามกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนให้ทั่วหลังการอุ่น คนอีกครั้งก่อนรับประทาน
สตูว์ (เย็น)	350 กรัม	600 W	4½-5½	2-3	เทสตูว์ในจานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนพักอาหารและรับประทาน



อาหาร	สัดส่วน	พลังงาน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
พาสต้าราดซอส (เย็น)	350 กรัม	600 W	3½-4½	3	ใส่พาสต้า (เช่น สปาเก็ตตี้หรือบะหมี่ไข่) ในจานกระเบื้องแบน ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ คนก่อนรับประทาน
พาสต้ามีไส้ราดซอส (เย็น)	350 กรัม	600 W	4-5	3	วางพาสต้าแบบมีไส้ (เช่น ราวิโอลี ทอร์เทลลินี) ในจานกระเบื้องก้นลึก ครอบด้วยฝาพลาสติก คนเป็นระยะระหว่างการอุ่น และคนอีกครั้งก่อนพักอาหารและรับประทาน
อาหารชุด (เย็น)	350 กรัม 450 กรัม 550 กรัม	600 W	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	จัดอาหารชุดซึ่งมีส่วนประกอบแช่เย็น 2-3 อย่างในจานกระเบื้อง ปิดด้วยฟิล์มสำหรับไมโครเวฟ

การอุ่นอาหารและนมสำหรับทารก

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการอุ่นตามแผนผังต่อไปนี้

อาหาร	สัดส่วน	พลังงาน	เวลา	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
อาหารสำหรับทารก (ผัก + เนื้อสัตว์)	190 กรัม	600 W	30 วินาที	2-3	เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที คนให้ทั่วก่อนนำไปป้อน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด
โจ๊กสำหรับทารก (ธัญพืช + นม + ผลไม้)	190 กรัม	600 W	20 วินาที	2-3	เทใส่จานกระเบื้องก้นลึก อบโดยปิดฝา คนอาหารหลังการอบ พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที คนให้ทั่วก่อนนำไปป้อน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด
นมสำหรับทารก	100 มล. 200 มล.	300 W	30-40 วินาที 1 นาที ถึง 1 นาที 10 วินาที	2-3	เขย่าหรือคนให้ทั่ว และเทลงในขวดแก้วที่ฆ่าเชื้อแล้ว วางตรงกลางของจานหมุน อบโดยไม่ปิดฝา คนให้ทั่ว และพักอาหารอย่างน้อย 3 นาที คนให้ทั่วก่อนรับประทาน และตรวจสอบอุณหภูมิอย่างละเอียด

ไทย



ไทย

การละลายน้ำแข็งแบบกำหนดเอง

ไมโครเวฟเป็นวิธีการละลายอาหารแช่แข็งที่ดีเยี่ยม เนื่องจากจะค่อยๆ ละลายอาหารแช่แข็งได้ภายในเวลาอันสั้น ซึ่งจะมีประโยชน์เป็นอย่างมาก หากมีแขกมาเยี่ยมเยียนโดยไม่ได้เตรียมตัว

ไก่แช่แข็งจะต้องได้รับการละลายน้ำแข็งทั่วทั้งตัว ก่อนที่จะสามารถนำไปอบอาหาร นำที่รัดซึ่งเป็นโลหะออก และนำอาหารออกจากวัสดุห่อหุ้ม เพื่อให้น้ำซึ่งจะละลายสามารถไหลออกมาจากอาหาร

วางอาหารแช่แข็งในจานโดยไม่มีฝาครอบ กลับด้านหนึ่งครั้ง เทของเหลวออก และนำเครื่องในออกโดยเร็วที่สุด

ตรวจดูอาหารเป็นระยะ เพื่อไม่ให้อุ่นจนเกินไป

หากส่วนที่มีขนาดเล็กหรือบางของอาหารแช่แข็งเริ่มอุ่น คุณสามารถหุ้มส่วนเหล่านั้นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมชิ้นเล็กๆ ระหว่างการละลายน้ำแข็ง

ถ้าเป็ดไก่เริ่มอุ่นที่ผิวนอก ให้หยุดละลายน้ำแข็ง เพื่อให้เป็นการพักอาหาร 20 นาที ก่อนที่จะดำเนินการต่อ

พักปลา เนื้อ และไก่ไว้สักครู่ เพื่อให้น้ำแข็งละลายทั่วถึงกัน เวลาพักอาหารเพื่อละลายน้ำแข็งจะขึ้นอยู่กับปริมาณของอาหาร โปรดดูตารางต่อไปนี้

คำแนะนำ: อาหารที่มีลักษณะแบนจะละลายน้ำแข็งได้เร็วกว่า และปริมาณที่ไม่มากจะใช้เวลาน้อยกว่า โปรดนึกถึงคำแนะนำนี้ เมื่อแช่แข็งและละลายอาหาร

สำหรับการละลายอาหารแช่แข็งที่มีอุณหภูมิระหว่าง -18 ถึง -20 °C โปรดใช้ตารางด้านล่างเป็นแนวทาง

อาหารแช่แข็งทุกประเภทควรนำมาละลาย โดยใช้ระดับความร้อนสำหรับการละลายอาหารแช่แข็ง (180 W)

อาหาร	สัดส่วน	เวลา (นาที)	เวลาพักอาหาร (นาที)	คำแนะนำ
เนื้อ				
เนื้อสับ	200 กรัม 400 กรัม	6-7 10-12	15-30	วางเนื้อบนจานกระเบื้องแบบเรียบ หุ้มส่วนที่บางด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
เนื้อหมูเป็นชิ้น	250 กรัม	7-8		
เป็ดไก่				
ไก่เป็นชิ้น	500 กรัม (2 ชิ้น)	14-15	15-60	ขั้นแรก ให้วางไก่เป็นชิ้นบนจานกระเบื้องแบบเรียบ โดยให้ด้านที่เป็นหนังอยู่ข้างล่าง ส่วนไก่ทั้งตัวให้เอาด้านหน้าอกลง หุ้มส่วนที่บางและเล็ก เช่น ปีกหรือก้นด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
ไก่ทั้งตัว	1200 กรัม	32-34		
ปลา				
ชิ้นเนื้อปลา / ปลาทั้งตัว	250 กรัม 400 กรัม	6-7 11-13	10-25	วางปลาแช่แข็งกลางจานกระเบื้องแบบเรียบ โดยให้ส่วนที่เล็กอยู่ใต้ส่วนที่หนากว่า หุ้มส่วนที่บางและหางปลาด้วยฟอยล์อะลูมิเนียม กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
ผลไม้				
เบอร์รี่	250 กรัม	6-7	5-10	วางผลไม้ให้กระจายบนจานแก้วกลมแบบเรียบ (และมีเส้นผ่าศูนย์กลางใหญ่)
ขนมปัง				
ขนมปังก้อน (ประมาณก้อนละ 50 กรัม)	2 ชิ้น 4 ชิ้น	1-1½ 2½-3	5-20	วางก้อนขนมปังเป็นวง หรือวางขนมปังแผ่นเป็นแนวนอนบนกระดาษเช็ดปากไว้กลางจานหมุน กลับด้านเมื่อถึงครึ่งของเวลาละลายน้ำแข็ง
ขนมปังแผ่น/แซนด์วิช	250 กรัม	4-4½		
ขนมปังเยอรมัน (แป้งสาลี+ไรย์)	500 กรัม	7-9		



ย่าง

ขดลวดสำหรับการย่างอยู่บริเวณใต้ผนังด้านบนของเตาอบ และจะทำงานเมื่อปิดประตูและจานหมุนทำงาน การหมุนของจานหมุนจะทำให้อาหารเกรียมทั่วถึงกัน อุ่นเตาเพื่อเตรียมการย่างเป็นเวลา 4 นาที เพื่อให้อาหารเกรียมเร็วขึ้น

ภาชนะสำหรับการย่าง:

อุปกรณ์จะต้องไม่ติดไฟและอาจมีส่วนประกอบของโลหะได้ ห้ามใช้อุปกรณ์ที่เป็นพลาสติก เนื่องจากจะละลายได้

อาหารที่เหมาะสำหรับการย่าง:

เนื้อเป็นชิ้น ไส้กรอก สเต็ค แฮมเบอร์เกอร์ เบคอนและขาหมูรมควัน เนื้อปลาที่แล่บางๆ แซนด์วิช และขนมปังปิ้งแบบมีท็อปปิง

หมายเหตุสำคัญ:

เมื่อใดก็ตามที่ใช้การย่าง โปรดตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนอยู่ใต้ผนังด้านบนในแนวนอน ไม่ใช่ที่ผนังด้านหลังของเตาอบในแนวตั้ง โปรดทราบว่าอาหารจะต้องอยู่บนตะแกรงแบบสูง นอกจากที่มีคำแนะนำเป็นอย่างอื่น

ไมโครเวฟ + ย่าง

การอบอาหารแบบนี้เป็นการผสมผสานความร้อนจากขดลวดเข้ากับความเร็วของไมโครเวฟ และจะทำงานเมื่อปิดประตูและจานหมุนทำงาน การหมุนของจานหมุนจะทำให้อาหารเหลืองเกรียมได้รวดเร็ว

คุณสามารถใช้วิธีอบอาหารร่วมกันได้สามแบบสำหรับรุ่นนี้

600 W + ย่าง, 450 W + ย่าง และ 300 W + ย่าง

อุปกรณ์สำหรับการอบอาหารด้วยไมโครเวฟ + ย่าง

โปรดใช้อุปกรณ์ที่คลื่นไมโครเวฟสามารถผ่านได้ และจะต้องไม่ติดไฟ โปรดอย่าใช้อุปกรณ์หรือภาชนะที่เป็นโลหะกับการทำงานแบบผสม ห้ามใช้อุปกรณ์ที่เป็นพลาสติก เนื่องจากจะละลายได้

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบด้วยไมโครเวฟ + ย่าง:

อาหารที่เหมาะสำหรับการอบแบบผสมนี้ประกอบด้วยอาหารที่สุกแล้วทุกชนิด ซึ่งจะต้องมีการอุ่นและทำให้เหลือง (เช่น พาสต้าอบ) เช่นเดียวกับอาหารที่ต้องใช้เวลาอบไม่นาน เพื่อให้ส่วนบนเหลืองเกรียม นอกจากนี้ การทำงานแบบนี้ยังใช้กับอาหารที่มีลักษณะหนา และควรมีส่วนบนที่เกรียมกรอบ (เช่น ไก่เป็นชิ้น ซึ่งควรกลับด้านเมื่ออบได้ครึ่งของระยะเวลา) โปรดดูรายละเอียดเพิ่มเติมในตารางการย่าง

หมายเหตุสำคัญ:

เมื่อใดก็ตามที่เตาอบทำงานแบบผสม (ไมโครเวฟ + ย่าง) โปรดตรวจสอบว่าขดลวดความร้อนอยู่ใต้ผนังด้านบนในแนวนอน ไม่ใช่ที่ผนังด้านหลังของเตาอบในแนวตั้ง โปรดทราบว่าอาหารจะต้องอยู่บนตะแกรงแบบสูง นอกจากที่มีคำแนะนำเป็นอย่างอื่น มิฉะนั้น ให้วางบนจานหมุนโดยตรง โปรดดูคำแนะนำในแผนผังต่อไปนี้
คุณจะต้องกลับอาหาร หากต้องการให้เหลืองเกรียมทั้งสองด้าน



ไทย

คู่มือการย่างสำหรับอาหารแช่แข็ง

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการย่างตามแผนผังต่อไปนี้

อาหารสด	สัดส่วน	พลังงาน	เวลาของด้านที่หนึ่ง (นาที)	เวลาของด้านที่สอง (นาที)	คำแนะนำ
ขนมปังก้อน (ประมาณก้อนละ 50 กรัม)	 2 4	ไมโครเวฟ + ย่าง	300 W + ย่าง 1½-2 2½-3	ย่างเท่านั้น 2-3 2-3	วางก้อนขนมปังเป็นวงบนจานหมุน โดยให้ด้านล่างอยู่ข้างบน ย่างด้านที่สองของก้อนขนมปังให้เหลืองตามต้องการ พักอาหารเป็นเวลา 2-5 นาที
บาแกตต์/ขนมปังกระเทียม	200-250 กรัม (1 ชิ้น)	ไมโครเวฟ + ย่าง	450 W + ย่าง 3½-4	ย่างเท่านั้น 2-3	วางบาแกตต์แช่แข็งในแนวทแยงบนกระดาษอบบนตะแกรง หลังจากย่างแล้วให้พักอาหาร 2-3 นาที
กราแตง (ผักหรือมันฝรั่ง)	400 กรัม	450 W + ย่าง	13-15	-	วางกราแตงแช่แข็งในจานแก้วไพเร็กซ์ วางจานบนตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
พาสต้า (คาเนลโลนี มักกะโรนี ลาซานญา)	400 กรัม	600 W + ย่าง	14-16	-	ใส่พาสต้าแช่แข็งในจานแก้วไพเร็กซ์รูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าแบบเรียบ วางจานบนจานหมุน พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
ฟิชกราแตง	400 กรัม	450 W + ย่าง	16-18	-	ใส่ฟิชกราแตงในจานแก้วไพเร็กซ์รูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าแบบเรียบ วางจานบนจานหมุน พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที

คู่มือการย่างสำหรับอาหารสด

อุ่นเตาอบด้วยการย่างเป็นเวลา 4 นาที

ใช้ระดับพลังงานและเวลาในการย่างตามแผนผังต่อไปนี้

อาหารสด	สัดส่วน	พลังงาน	เวลาของด้านที่หนึ่ง (นาที)	เวลาของด้านที่สอง (นาที)	คำแนะนำ
ขนมปังแผ่น	4 ชิ้น (ชิ้นละ 25 กรัม)	ย่างเท่านั้น	3½-4½	3-4	วางแผ่นขนมปังคู่กันบนตะแกรง
ก้อนขนมปัง (อบแล้ว)	2-4 ชิ้น	ย่างเท่านั้น	2½-3½	1½-2½	วางขนมปังก้อนก่อนโดยเอาด้านล่างขึ้นบนเป็นวงกลมบนจานหมุน
มะเขือเทศย่าง	200 กรัม (2 ชิ้น) 400 กรัม (4 ชิ้น)	300 W + ย่าง	3½-4½ 5-6	-	หั่นครึ่งมะเขือเทศ ใส่ชีสที่ด้านบน วางเป็นรูปวงกลมบนจานแก้วไพเร็กซ์แบบเรียบ วางบนตะแกรง
มะเขือเทศ-ชีสโทสต์	4 ชิ้น (300 กรัม)	300 W + ย่าง	4-5	-	ปิ้งขนมปังก่อน วางขนมปังปิ้งพร้อมท็อปปิงบนตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
โทสต์ฮาวาย (สัปปะรด แฮม แผ่นชีส)	2 ชิ้น (300 กรัม) 4 ชิ้น (600 กรัม)	450 W + ย่าง	3½-4½ 6-7	-	ปิ้งขนมปังก่อน วางขนมปังปิ้งพร้อมท็อปปิงบนตะแกรง วางขนมปัง 2 แผ่นตรงข้ามกันบนตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
มันฝรั่งอบ	250 กรัม 500 กรัม	600 W + ย่าง	4½-5½ 6½-7½	-	หั่นแบ่งมันฝรั่งเป็นครึ่งหัว วางเป็นวงบนตะแกรง โดยให้ด้านที่หั่นอยู่ห่างที่จะย่าง
กราแตงมันฝรั่ง / ผัก (เย็น)	500 กรัม	450 W + ย่าง	9-11	-	วางกราแตงสดในจานแก้วไพเร็กซ์ขนาดเล็ก วางจานบนตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที



อาหารสด	สัดส่วน	พลังงาน	เวลาของด้านที่หนึ่ง (นาที)	เวลาของด้านที่สอง (นาที)	คำแนะนำ
ไก่เป็นชิ้น	450 กรัม (2 ชิ้น) 650 กรัม (2-3 ชิ้น) 850 กรัม (4 ชิ้น)	300 W + ย่าง	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่วชิ้นไก่ วางเป็นวงโดยให้กระดูกอยู่ตรงกลาง วางชิ้นไก่โดยไม่ต้องให้อยู่กึ่งกลางตะแกรง พักอาหารเป็นเวลา 2-3 นาที
ไก่อบ	900 กรัม 1100 กรัม	450 W + ย่าง	10-12 12-14	9-11 11-13	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศให้ทั่วตัวไก่ วางด้านอกของไก่ลงก่อน จากนั้นวางให้อกอยู่ด้านบนของจานหมุน พักอาหารเป็นเวลา 5 นาทีหลังจากย่าง
แลมบ์ชอป (สุกปานกลาง)	400 กรัม (4 ชิ้น)	ย่างเท่านั้น	10-12	8-9	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศบนเนื้อแกะ วางเป็นวงบนตะแกรง หลังจากย่างแล้วให้พักอาหาร 2-3 นาที
เนื้อหมูสเต็ค	 250 กรัม (2 ชิ้น) 500 กรัม (4 ชิ้น)	ไมโครเวฟ + ย่าง	(300 W + ย่าง) 6-7 8-10	(ย่างเท่านั้น) 5-6 7-8	ใช้แปรงทาน้ำมันและเครื่องเทศบนสเต็คหมู วางเป็นวงบนตะแกรง หลังจากย่างแล้วให้พักอาหาร 2-3 นาที
ปลาย่าง	450 กรัม 650 กรัม	300 W + ย่าง	6-7 7-8	7-8 8-9	ทาน้ำมันให้ทั่วตัวปลา จากนั้นใส่สมุนไพรและเครื่องเทศ วางปลาเรียงต่อกันบนตะแกรง (สลับหัวและหาง)
แอปเปิ้ลอบ	แอปเปิล 2 ผล (ประมาณ 400 กรัม) แอปเปิล 4 ผล (ประมาณ 800 กรัม)	300 W + ย่าง	6-7 10-12	-	คว้านไส้แอปเปิลและยัดด้วยลูกเกดและแยม ใส่อัลมอนด์ฝานบางๆ ไว้ด้านบน วางแอปเปิลบนจานแก้วไพเร็กซ์แบบเรียบ วางจานบนจานหมุน

เคล็ดลับพิเศษ

การละลายเนย
ใส่เนย 50 กรัมในจานแก้วก้นลึกขนาดเล็ก ครอบด้วยฝาพลาสติก
อุ่นเป็นเวลา 30-40 วินาที โดยใช้กำลังไฟ 900 W จนเนยละลาย

การละลายช็อคโกแล็ต
ใส่ช็อคโกแลต 100 กรัมในจานแก้วก้นลึก
ให้ความร้อนเป็นเวลา 3-5 นาที โดยใช้พลังงาน 450 W จนช็อคโกแล็ตละลาย
คนหนึ่งหรือสองครั้งระหว่างการละลาย ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

การละลายผลึกน้ำผึ้ง
ใส่เกล็ดน้ำผึ้ง 20 กรัมในจานแก้วก้นลึก
ให้ความร้อนเป็นเวลา 20-30 วินาที ใช้พลังงาน 300 W จนน้ำผึ้งละลาย

การละลายเจลาติน
วางแผ่นเจลาตินแห้ง (10 กรัม) ไว้ในน้ำเย็นเป็นเวลา 5 นาที
นำน้ำออก และใส่เจลาตินในถ้วยแก้วไพเร็กซ์ขนาดเล็ก
ให้ความร้อน 1 นาทีโดยใช้พลังงาน 300 W
คนหลังการละลาย

การอบหน้าเค้ก/ไอซ์ซิ่ง (สำหรับเค้กและขนม)
ผสมหน้า (ประมาณ 14 กรัม) กับน้ำตาล 40 กรัมและน้ำเย็น 250 มล.
อบโดยไม่ต้องปิดฝา ในถ้วยแก้วไพเร็กซ์ เป็นเวลา 3½ ถึง 4½ โดยใช้พลังงาน 900 W จนกระทั่งหน้าเค้ก/ไอซ์ซิ่งใส
คนสองครั้งระหว่างการอบ

การทำแยม
ใส่ผลไม้ 600 กรัม (เช่น เบอร์รี่ชนิดต่างๆ) ในชามแก้ว ไพเร็กซ์ที่มีขนาดเหมาะสมและมีฝาปิด เติมน้ำตาล 300 กรัม และคนให้ทั่ว
อบโดยปิดฝาเป็นเวลา 10-12 นาที โดยใช้กำลังไฟ 900 W
คนบ่อยๆ ระหว่างการอบ เทลงในโถแก้วใส่แยม ที่มีฝาปิดเกลียว พักโดยปิดฝาไว้ 5 นาที

การทำพุดดิ้ง
ผสมผงพุดดิ้งกับน้ำตาลและนม (500 มล.) ตามคำแนะนำของผู้ผลิต จากนั้นคนให้เข้ากัน ใช้อ่างแก้วไพเร็กซ์ที่มีฝาปิด
อบโดยปิดฝาเป็นเวลา 6½ ถึง 7½ นาที โดยใช้พลังงาน 900 W
คนบ่อยๆ ระหว่างการอบ

การอบเมล็ดอัลมอนด์แผ่น
นำเมล็ดอัลมอนด์ฝานเป็นแผ่น 30 กรัมมาใส่ในจานกระเบื้องให้เสมอกัน
คนหลายๆ ครั้งระหว่างที่เริ่มเหลืองเป็นเวลา 3½ ถึง 4½ โดยใช้ความร้อน 600 W
พักในเตาเป็นเวลาประมาณ 2-3 นาที ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อนำออกจากเตา

ไทย

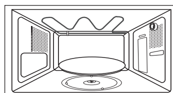
การใช้ระบบทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

ระบบทำความสะอาดด้วยไอน้ำจะพ่นไอน้ำไปทั่วพื้นผิวด้านในของช่องเตาอบ
หลังจากที่ใช้ฟังก์ชันนี้ คุณสามารถทำความสะอาดด้านในของช่องเตาอบได้อย่างง่ายดาย

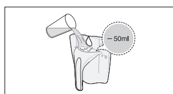
☛ ใช้ฟังก์ชันนี้เฉพาะหลังจากที่เตาอบเย็นสนิทเท่านั้น (อุณหภูมิปกติ)

☛ น้ำธรรมดาเท่านั้น ห้ามใช้น้ำกลั่น

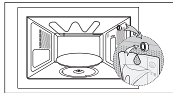
1. เปิดประตู



2. เติมน้ำตามเส้นบอก (ระดับน้ำ) ภายนอกถ้วยน้ำ (เส้นนี้เท่ากับประมาณ 50 มิลลิลิตร)



3. ใส่ถ้วยน้ำในที่ใส่ถ้วยน้ำด้านบนที่ผนังด้านขวาของภายในเตาอบ



4. ปิดประตู

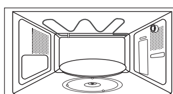
5. กดปุ่ม **ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ** ( )
อาจพบว่ามี **ละอองน้ำ** ระหว่างการทำความสะอาดด้วยไอน้ำ ซึ่งไม่ใช่การทำงานผิดปกติ **แต่ไอน้ำจะบดบัง** แสง **ภายใน**

ทำความสะอาด
ด้วยไอน้ำ
Steam Clean

6. เปิดประตู



7. โปรดทำความสะอาดช่องเตาอบด้วยผ้าแห้งสำหรับเช็ดจาน นำจานหมุนออกให้เหลือเฉพาะตะแกรงด้านล่างและกระดาษอเนกประสงค์



☛ **คำเตือน!**

- ถ้วยใส่น้ำใช้ได้เฉพาะกับโหมด "**ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ**" เท่านั้น
- เมื่ออบอาหารที่ไม่ใช่ของเหลว ให้นำถ้วยใส่น้ำออก เพื่อไม่ให้เกิดความเสียหายและอาจทำให้ติดไฟได้

การทำความสะอาดเตาอบไมโครเวฟของคุณ

โปรดทำความสะอาดส่วนต่อไปนี้ในเตาไมโครเวฟเป็นประจำ เพื่อไม่ให้มีไขมันและเศษอาหารเกาะ:

- ผิวหน้าด้านในและด้านนอก
- ประตูและซีลขอบประตู
- จานหมุนและวงแหวน

☛ **ทุกครั้ง**ต้องตรวจสอบว่าซีลประตูสะอาดและประตูสามารถปิดได้อย่างเหมาะสม

☛ การไม่รักษาความสะอาดเตาอบอาจทำให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิว ซึ่งอาจมีผลเสียต่อเตาอย่างมาก และอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

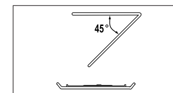
1. ทำความสะอาดพื้นผิวด้านนอกด้วยผ้านุ่ม ชุบน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง
2. ขจัดคราบอาหารที่กระเด็นบนพื้นผิวด้านในของเตาอบหรือวงแหวนด้วยผ้าชุบน้ำยาล้างจาน ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง
3. เพื่อให้เศษอาหารที่แห้งแข็งหลุดออกง่ายขึ้น และขจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ ให้วางถ้วยน้ำมะนาวผสมน้ำบนจานหมุน และให้ความร้อนโดยใช้พลังงานเต็มที่เป็นเวลาสิบนาที
4. ล้างจานที่ใช้เครื่องล้างได้เมื่อใดก็ตามที่ต้องการ

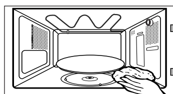
✎ **โปรดอย่า**ทำน้ำหกในช่องระบาย **ห้าม**ใช้สารขัดถูหรือสารทำละลายทางเคมีเด็ดขาด โปรดใช้ความระมัดระวังขณะทำความสะอาดซีลขอบประตู เพื่อให้แน่ใจว่าไม่มีเศษอาหารติดอยู่ '

- สะสม
- ทำให้ประตูปิดไม่สนิท

✎ **ทำความสะอาด**ภายในเตาอบหลังจากใช้งานทันที โดยใช้น้ำยาล้างอ่อนๆ แต่โปรดรอให้เตาไมโครเวฟเย็นลงก่อนที่จะทำความสะอาด เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น

เมื่อทำความสะอาดส่วนบนที่อยู่ด้านในช่องเตาอบ ให้หมุนตัวทำความร้อนลง 45 ° แล้วทำความสะอาด





การเก็บรักษาและซ่อมเตาไมโครเวฟ

โปรดทราบข้อควรระวังต่อไปนี้ เมื่อเก็บรักษาหรือนำเตาไมโครเวฟไปซ่อมแซม
ห้ามใช้เตาอบ หากประตูหรือซีลขอบประตูเสียหาย

- บานพับเสียหาย
- ซีลมีความเสียหาย
- โครงภายนอกของเตาอบบิดหรืองอ

โปรดใช้บริการซ่อมบำรุงโดยช่างผู้ชำนาญการซ่อมไมโครเวฟเท่านั้น

ห้ามถอดโครงภายนอกของเตาอบ หากเตาไมโครเวฟทำงานไม่ถูกต้อง หรือต้องมีการบำรุงรักษา หรือหากคุณมีข้อสงสัย

- ถอดสายไฟออกจากปลั๊กที่ผนัง
- ติดต่อศูนย์บริการหลังการขายที่อยู่ใกล้

หากคุณต้องการเก็บเตาอบไว้ชั่วคราว โปรดเก็บไว้ในที่แห้งและไม่มีฝุ่นละออง
สาเหตุ: ฝุ่นละอองและความชื้นอาจมีผลเสียต่อส่วนประกอบของเตาอบ

เตาไมโครเวฟนี้ไม่เหมาะสำหรับใช้งานเพื่อการพาณิชย์

ข้อมูลจำเพาะด้านเทคนิค

SAMSUNG มุ่งมั่นที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์อยู่เสมอ ดังนั้นรายละเอียดของเครื่องและคำแนะนำสำหรับผู้ใช้นี้จึงอาจมีการเปลี่ยนแปลง โดยไม่ได้แจ้งให้ทราบ

รุ่น	GE107YD
การจ่ายไฟ	220 V ~ 50 Hz
การใช้พลังงาน	
ไมโครเวฟ	1400 W
ย่าง	1300 W
โหมดผสม	2700 W
กำลังไฟฟ้า	100 W / 900 W (IEC-705)
ความถี่ของคลื่นขณะทำงาน	2450 MHz
แมกนีตรอน	OM75P(31)
วิธีระบายความร้อน	มอเตอร์พัดลมระบายความร้อน
ขนาด (กว้าง x สูง x ลึก)	
ด้านนอก	517 x 297 x 416 มม.
ช่องของเตาอบ	336 x 241 x 349 มม.
ปริมาตร	28 ลิตร
น้ำหนัก	
สุทธิ	16 กก. โดยประมาณ



ติดต่อซัมซุงเว็บไซด์ หากมีคำแนะนำหรือข้อสงสัยเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ซัมซุง
ติดต่อสอบถามได้ที่ SAMSUNG customer care center

โทรฟรี : 1800-29-3232

โทร : 02-689-3232
www.samsung.com

รหัส: DE68-03998A

GE107YD

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide



This manual is made with 100% recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register



ENGLISH

CONTENTS

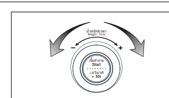
QUICK LOOK-UP GUIDE

If you want to cook some food.

1. Place the food in the oven.
Select the power level by pressing the ◿ button one or more times.

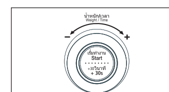


2. Select the cooking time by turning the **dial knob** as required.



3. Press the **Start** button.

Result : Cooking starts. The oven beeps four times when cooking is over.

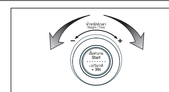


If you want to auto power defrost some food.

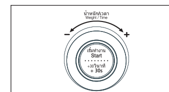
1. Place the frozen food in the oven.
Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** (❄) button one or more times.



2. Select the weight by turning the **dial knob** as required.

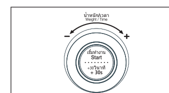


3. Press the **Start** button.



If you want to add extra 30 seconds.

Leave the food in the oven.
Press **+30s** one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

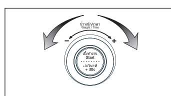


If you want to grill some food.

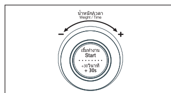
1. Press the button.



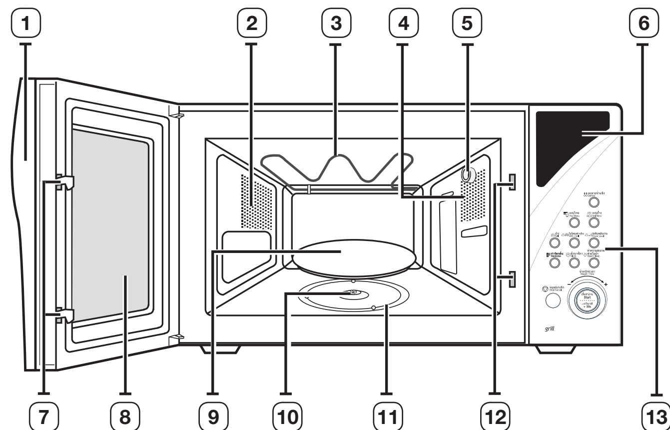
2. Select the cooking time by turning the **dial knob**.



3. Press the button

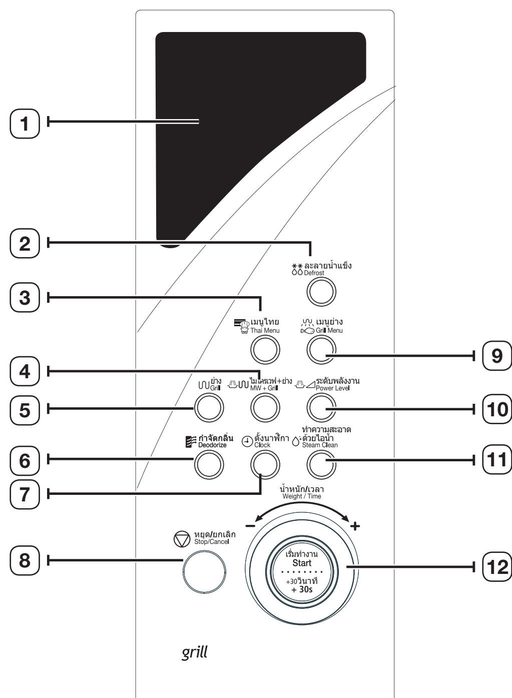


OVEN



1. DOOR HANDLE
2. VENTILATION HOLES
3. GRILL
4. LIGHT
5. WATER BOWL HOLDER
6. DISPLAY
7. DOOR LATCHES
8. DOOR
9. TURNTABLE
10. COUPLER
11. ROLLER RING
12. SAFETY INTERLOCK HOLES
13. CONTROL PANEL

CONTROL PANEL



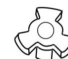
1. DISPLAY
2. AUTO DEFROST BUTTON
3. AUTO THAI MENU SELECTION
4. COMBI MODE SELECTION
5. GRILL MODE SELECTION
6. DEODORIZE BUTTON
7. CLOCK SETTING
8. STOP/CANCEL BUTTON
9. AUTO GRILL MENU SELECTION
10. MICROWAVE/POWER LEVEL MODE SELECTION
11. STEAM CLEAN BUTTON
12. START BUTTON/ DIAL KNOB (cook time, weight and serving size)

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

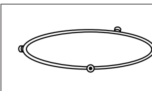
1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.

   Purpose : The coupler rotates the turntable.



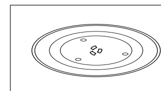
2. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

   Purpose : The roller ring supports the turntable.



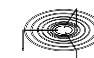
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



4. **Metal rack,** to be placed on the turntable.

   Purpose : The metal rack can be used in grill and combination cooking.



5. **Clean Water Bowl,** see page 30.

   Purpose : The water bowl can be used to clean



DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.
Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

 WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
 CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in minor personal injury or property damage.

	Warning; Fire hazard		Warning; Hot surface
	Warning; Electricity		Warning; Explosive material
	Do NOT attempt.		Follow directions explicitly.
	Do NOT disassemble.		Unplug the power plug from the wall socket.
	Do NOT touch.		Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
	Call the service center for help.		Note
	Important		

PRECAUTION TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.
(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.
(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
(1) Door (bent)
(2) Door hinges (broken or loose)
(3) door seals and sealing surfaces

ENGLISH

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times

WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the microwave oven.	✔	✔	✔	✔
Do not heat liquids and other food in sealed containers.	✔	✔	✔	✔
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✔	✔	✔	✔
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✔	✔	✔	✔
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✔	✔	✔	✔
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✔	✔	✔	✔
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✔	✔	✔	✔
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✔	✔	✔	✔
Do not touch the power plug with wet hands.	✔	✔	✔	✔
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✔	✔	✔	✔
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✔	✔	✔	✔
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✔	✔	✔	✔
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object. (Counter top model only)	✔	✔		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✔	✔	✔	✔
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✔	✔		✔
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✔	✔	✔	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✔	✔	✔	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✔	✔	✔	✔
Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.	✔	✔		
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✔	✔		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✔	✔	✔	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✔	✔		
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance	✔	✔	✔	✔

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.	✔	✔	✔	✔
Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✔		✔	✔
The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet. (Counter top model only)	✔	✔	✔	✔
WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.	✔	✔	✔	✔
WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.	✔	✔	✔	✔
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.	✔	✔	✔	✔
WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.	✔	✔	✔	✔
WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.	✔	✔	✔	✔
WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.	✔	✔	✔	

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.	✔		✔	✔
WARNING: Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.	✔		✔	
WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✔	✔	✔	✔
During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.	✔		✔	✔
WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;			✔	
The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.	✔	✔	✔	✔
This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.	✔	✔	✔	✔
Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.	✔	✔	✔	✔

This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible. If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.	✓	✓	✓	✓
during cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away (Cleaning function model only)		✓	✓	
Excess spillage must be removed before cleaning and utensils which state in cleaning manual can be left in the oven during cleaning. (Cleaning function model only)	✓	✓	✓	✓
Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. (Built-in model only.)	✓	✓	✓	✓

⚠ CAUTION



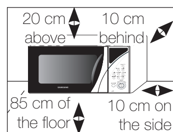
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;	✓		✓	
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;	✓		✓	✓

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed;	✓	✓		✓
Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
Do not touch heating elements or interior oven walls until the oven has cooled down.			✓	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.	✓			✓
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual (see Installing Your Microwave Oven)	✓		✓	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

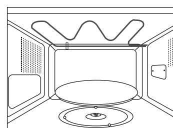
INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safely bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
   Install the roller ring and turntable.
   Check that the turntable rotates freely.



3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 220 Volt, 50 Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven.
Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

SETTING THE TIME

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, ":0", "88:88" or "12:00" is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

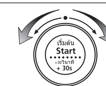
Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

1.

To display the time in the...	**Then press the button...**
24-hour notation	Once
12-hour notation	Twice



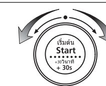
2. Turn the **dial knob** to set hour.



3. Press the button.



4. Turn the **dial knob** to set minute.



5. Press the button.



ENGLISH

WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven
- Air flow around the door and outer casing
- Light reflection around the door and outer casing
- Steam escaping from around the door or vents

The oven does not start when you press the Start button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all

- Have you set the timer correctly and/or pressed the **Start** button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

The oven causes interference with radios or televisions

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

COOKING/REHEATING

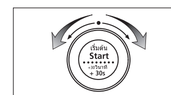
The following procedure explains how to cook or reheat food.
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

1. Press the ⊿ button.

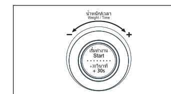


Result : The 900 W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the ⊿ button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.

2. Set the cooking time by turning the **dial knob**.



3. Press the **Start** button.



Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.

1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Never switch the microwave oven on when it is empty.

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (900 W), simply press the **+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

Power Level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	900 W	-
MEDIUM HIGH	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LOW	300 W	-
DEFROST	180 W	-
LOW / KEEP WARM	100 W	-
GRILL	-	1300 W
COMBI I	600 W	1300 W
COMBI II	450 W	1300 W
COMBI III	300 W	1300 W

If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

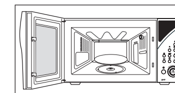
If you select lower power level, the cooking time must be increased.

If you want to add the cooking time by turning dial knob.

Time (min.)	Increasing Time	Time (min.)	Increasing Time
up to 1	5 sec. unit	10 - 20	1 min. unit
1 - 3	10 sec. unit	20 - 40	2 min. unit
3 - 10	30 sec. unit	40 - 99	5 min. unit

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time to check the food.



1. To stop temporarily;
Open the door.

Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press **Start** again.



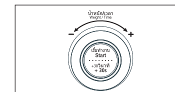
2. To stop completely;
Press the (Stop) button.

Result : The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop** (Stop) button again.

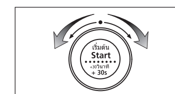
You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Stop** (Stop).

ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.



Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.



During the cooking to increase or decrease the cooking time of your food, turn the **dial knob** right or left.

ENGLISH

USING THE AUTO DEFROST FEATURE

The Auto Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish and bread/cake. The defrost time and power level are set automatically.
You simply select the programme and the weight.

Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

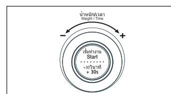
1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Defrost** (❄) button one or more times. (Refer to the table on the next page for further details)

ละลายน้ำแข็ง
Defrost

2. Select the food weight by turning the **dial knob**. It is possible to set up to a maximum of 2000 g. (Bread/Cake is possible to set up to a maximum of 1000 g.)



3. Press the **Start** button.



Result :

- Defrosting begins.
- The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over.
- Press **Start** button again to finish defrosting.

You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled “Cooking/Reheating” on page 10 for further details.

AUTO DEFROST SETTINGS

The following table presents the various Auto Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.
Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish and bread/cake on a ceramic plate.

Code/ Food	Portion	Standing Time	Recommendations
1. Meat	200-2000 g	20-60 min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
2. Poultry	200-2000 g	20-60 min.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.
3. Fish	200-2000 g	20-50 min.	Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish fillets.
4. Bread/ Cake	125-1000 g	5-20 min.	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not, suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.

Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 26-27.

USING THE AUTO THAI MENU FEATURE

The Auto **Thai Menu** feature enables you to defrost meat, poultry, fish and bread/cake. The defrost time and power level are set automatically.
You simply select the programme and the weight.

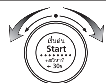
Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

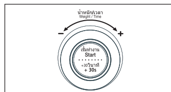
1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Thai Menu** ( ) button one or more times. (Refer to the table on the next page for further details)



2. Select the food weight by turning the **dial knob**.
It is possible to set up to a maximum of 2000 g.
(Bread/Cake is possible to set up to a maximum of 1000 g.)



3. Press the **Start** button.



Result :

- Defrosting begins.
- The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over.
- Press **Start** button again to finish defrosting.

AUTO THAI MENU SETTINGS

The following table presents the various **Thai Menu** Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Code	Menu	Standing Time	Ingredients
1	**Instant noodle**	670 g	minced pork - 100g, egg - 1, any vegetables - 100g, instant noodle - 1 bag, boiled water - 2 cups
	Recommendations		
	1. Put instant noodle, minced pork , vegetable and egg together and cook.		
2	**Frozen Shrimp dumpling (kanom jeeb kung)**	192 g (16/p)	Frozen Shrimp dumpling (kanom jeeb kung)-192 g (16/p)
	Recommendations		
	1.Cut the corner of the package and cook		
3	**Frozen Chinese bun (salapao sai moo)**	180 g (30/p)	Frozen Chinese bun (salapao sai moo)-180 g (30/p)
	Recommendations		
	1.Cut the corner of the package and cook		
4	**Frozen Wonton Shrimp (keaw kung)**	250 g	Frozen Wonton Shrimp (keaw kung)-250 g
	Recommendations		
	1.Remove the outer bag before reheating 2.Pierce cover film for 3-4 time and cook		
5	**Frozen Congee with Grouper Fish (kow tom pla kao)**	350 g	Frozen Congee with Grouper Fish (kow tom pla kao)-350 g
	Recommendations		
	1.Remove the outer seal before reheating 2.Open the cover. Add water to fill line 3.cover lid loosely to let stream esacape during heat and cook		

ENGLISH

Code	Menu	Standing Time	Ingredients
6	**Rice**	320 g	rice - 1 cup, water - 1 1/4 cup
	Recommendations		
	1. Put rice , water in a bowl and cover with the lid 2. Cook and keep the lid closed for another 15-20 minutes before serve		
7	**Brown Rice**	350 g	brown rice - 1 cups, water for cooking - 2 cups, water for cleaned rice
	Recommendations		
	1. Put brown rice in a bowl , add water and cover with the lid. 2. Cook and wait for 10 mins ready to serve		
8	**Sticky Rice**	350 - 400 g	sticky rice - 1 cup, water - ½ cup
	Recommendations		
	1. Put the sticky rice , add water in bowl and cover with the lid 2. Cook and keep the lid closed for another 15-20 minutes before serve		
9	**Pork Congee/ Porridge**	600 - 750 g	cooked rice - 1 cup, water - 500ml, pork chopped - 1/2 cup, pepper ground - 1 ts, soy suace - 1 tbs, oyster sauce - 1 tbs, spring onion, sliced Celery, coriander - ½ cup
	Recommendations		
	1. Mix chopped pork with Pepper ,Oyster sauce and make a small balls 2.Put pork balls, cooked rice, water, then seasoning with seasoning powder pork flavor, stir well and cook 3. Add the Celery, Spring Onion, Corianders before serve		
10	**spaghetti**	220 g	spaghettis - 80 g, boiled water - 500ml
	Recommendations		
	1. Add salt in water stir well , then add spaghetti and cook 2. Drain and soak in cold water. Add a bit vegetable oil and stir.		

Code	Menu	Standing Time	Ingredients
11	**Clear Broth soup with soft tofu and seaweed**	850 g	chopped ground pork - 100 g, pepper - ¼ ts, spring onion - ¼ cup, chopped coriander - 1 tbs, water - 500 ml, fish sauce - 1 tbs, strips soft tofu - 2, dried seaweed - ¼ cup, oyster sauce - 1 tbs, pepper - 1 ts
	Recommendations		
	1.marinated ground pork and pepper for 5 mins 2. Put water , chopped pork , soft tofu, and cook 3. Add spring onion, coriander, and pepper dried seaweed Ready to serve		
12	**Tom yum soup with shrimp**	920 g	shrimp - 150 g, sliced galangal - 4 pieces, sliced kaffir - ¼ cup, lemongrass - 2, boiled water - 500ml, mushroom - 1 cup, tomatoes - 4, chili paste - 1 tbs, Evaporated milk - ¼ cup, fish sauce - 3 tbs, lime juice - 3 tbs,chilis - 10
	Recommendations		
	1.Put galangal, lemongrass, tear kaffir leave, tomato, tom yum khung paste in Boiled water wait for 2 mins 2. Add shrimp, mushroom, chili, and cook 3. Then add the evaporated milk seasoning with fish sauce, lime juice, chili paste then serve hot		
13	**Banana in coconut milk**	500 - 600 g	sliced banana - 100 g, coconut milk - 150 ml, palm sugar - 3 tbs, water - 1 cup(240 ml), salt - ¼ ts
	Recommendations		
	1. Mixed coconut milk, water, palm sugar, and salt stir until dissolved. Then add sliced banana 2. Cook		

Code	Menu	Standing Time	Ingredients
14	**Steamed egg (Egg custard)**	400 - 450 g	fresh egg - 2, evaporated milk - 2 tbs, water - 3/4 cup, Japanese soy sauce - 1 ts, salt - 1/8 ts, kani crab - 1/4 cup, boiled shrimps - 4
	Recommendations		
	1. Put eggs in a bowl, bleated then add evaporated milk, water and seasoning with Japanese soy sauce and salt mixed well. 2. Cook and decorate with Kani crab and shrimp before serve		
15	**Omelets**	120 g	egg - 2, chopped tomato - 1 tbs, chopped onion - 1 tbs, Soy sauce - ½ tbs, butter - 1 tbs
	Recommendations		
	1. Mix the beaten eggs , chopped tomato , chopped onion and soy sauce and stir well. 2. Spread the butter on the plate, put the mixer on the plate and cook		
16	**Spaghetti Cream sauce**	450 - 500 g	onion - 1/4 cup, water - ½ cup, cooked ham - ½ cup, cooked spaghetti - 80 g, salted butter - 2 tbs, bay leaves - 3, plain four - 1 tbs, whipping cream - 100ml, sliced mushroom - 1/2 cup, Salt, pepper - 1/4 ts, mozzarellas cheese - 2 tbs
	Recommendations		
	1. Mix water and flour, then add butter,whipping cream, bay leave, chopped onion, ham, sliced mustroom seasoning with salt & pepper 2. Cook and add mozzarella cheese stir then serve with spaghetti.		
17	**Coconut Custard**	130 g	duck eggs - 3, crane sugar - ½ cup, coconut milk - 1 cup, pandanus leaf - 2-3, small diced pumpkins - 1 cup
	Recommendations		
	1 Mixed egg and stir with squeezed pandanus leaf unitl have a smell of pandanus leaf; then stir with the crane sugar. Fill out only the juice 2. Add the diced pumpkin and cook, then serve in room tempurate		

USING THE AUTO GRILL MENU FEATURE

The Auto **Grill Menu** feature enables you to defrost meat, poultry, fish and bread/cake. The defrost time and power level are set automatically.
You simply select the programme and the weight.

Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

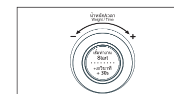
1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Grill Menu** ( ) button one or more times. (Refer to the table on the next page for further details)

เมนูย่าง Grill Menu

2. Select the food weight by turning the **dial knob**.
It is possible to set up to a maximum of 2000 g.
(Bread/Cake is possible to set up to a maximum of 1000 g.)



3. Press the **Start** button.



Result :

- Defrosting begins.
- The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over.
- Press **Start** button again to finish defrosting.

ENGLISH

ENGLISH

AUTO GRILL MENU SETTINGS

The following table presents the various **Grill Menu** Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Code	Menu	Standing Time	Ingredients
1	**Garlic Bread**	200 - 250 g	French bread - 10 pieces, butter - 2 tbs, salt - 1/2 ts, garlic - 1 tbs
	Recommendations		
	1. Mix butter salt and garlic together then spread on the bread 2. Put the bread on rack, and cook then serve.		
2	**Shrimp chop canape (Kan num ban na krung)**	200 - 220 g	white bread cut in square - 16 pieces, chopped prawn - 150 g, chopped garlic - 1 ts, pepper - ¼ ts, coriander root - 1 ts, oyster sauce - ½ tbs, for decorated coriender leave
	Recommendations		
	1. Mix the topping by putting chopped prawn and all spices then seasoning with oyster sauce stir well 2. Spread the topping on bread . 3. Cook and let its cool. Serve.		
3	**Pork Satay**	200 - 250 g	pork meat - 250 g, satay paste - 1 tbs, evaporated milk - 5 tbs, salt - ¼ tbs, oyster sauce - 1 tbs, sugar - 2 tbs
	Recommendations		
	1. Mix the marinate sauce the satay paste with oyster sauce, sugar, salt, and evaporated milk 2. Marinate the pork meat with the marinate sauce for 15 mins put in the bamboo stick (about 20 sticks) 3. Put on tray and cook then served with cucumber salad and satay sauce		
4	**New orleans Chicken wings**	200 g	chicken wings - 250 g, oyster sauce - 2 tbs, pepper - ½ tbs, chili sauce - 1 tbs, bay leave - 1
	Recommendations		
	1. Make the marinate sauce by mixing oyster sauce, bay leave, pepper, chili sauce ; then marinate with chicken wings leave for 15 mins. 2. Put its on crusty tray and cook 3. When beep is ringing, flip over and cook		

Code	Menu	Standing Time	Ingredients
5	**Chicken Teriyaki**	450 - 550 g	chicken breast with skin - 500 g, Teriyaki sauce - 2 tbs, steam vegetables
	Recommendations		
	1. Mix Chicken with teriyaki sauce as well. 2. Put the chicken breast on grill tray and cook 3. When beep is ringing, flip over and cook then serve hot with steam vegetables.		
6	**Grilled Whole Chicken**	900 - 1000 g	Whole chicken (1 kg) - 1, sugar - ½ tbs, oyster sauce - 5 tbs, soy sauce - 3 tbs, black pepper - 1 tbs, coriander - 2 roots, garlic - 2 tbs, vegetable oil - 2 tbs, liquor - 3 tbs
	Recommendations		
	1. Blend garlic, black pepper, and coriander root. Seasoning with sugar, oyster sauce, soy sauce, liquor, and vegetable oil then mix together. 2. Braise the herb on the chicken and put the herb in the chicken, leave for 15-20 mins. 3. Put the marinated chicken on grill tray then cook 4. When beep is ringing, flip the chicken and cook. Take it out and serve hot with spicy dipping.		
7	**Grilled Spare rib**	300 - 350 g	rib eye - 350 g, chopped onion - 2 tbs, chopped rape ginger - 1 tbs, mustard - ½ tbs, tomato sauce - 2 tbs, chili sauce - 1 tbs, bay leave - 3, oyster sauce - 1 tbs, paprika - 1 tbs
	Recommendations		
	1. Mix the marinated sauce together by mixing ginger, onion,mastard, tomato sauce, chili sauce, bay leave, oyster sauce and paprika togeter 2. Marinate rib eye for 20 mins. 3.put on custry plate and cook then when beep is rining, flip over and cook.		
8	**Grilled Fish with Salt**	450 - 500 g	Sea bass - 500 g, salt - 2 tbs, garlic - 2 tbs, pepper - 1 tbs, chopped coriander root - 1 tbs, lemongrass - 2
	Recommendations		
	1. Spring salt on the fish then put lemongrass and chopped coriander root in fish’s stomach,put on crusty plate then cook 2. When the fish cooked, serve with vegetable and sea food dipping. Serve hot.		

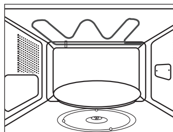
CHOOSING THE HEATING ELELMENT POSITION

The heating element is used when grilling. There is only one position listed. We need to tell consumers when it should be placed in the vertical position.

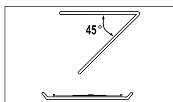
- Horizontal position for grilling or combined microwave + grill cooking

☛ Only change the position of the heating element when it is cold and do not apply excessive force when placing it in the vertical position.

To set the heating element to the...	Then...
Horizontal position (grill or combined microwave + grill)	• Pull the heating element towards you • Push it upwards until it is parallel with the roof of the oven



When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it.

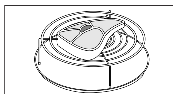


CHOOSING THE ACCESSORIES

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and ovenproof. Metallic cookware or utensils may damage your oven.

For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 20.



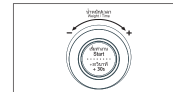
GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack is supplied with your microwave oven.

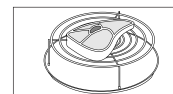
1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** (ᙀ) button and set the preheat time by turning the **dial knob**.



2. Press the **Start** button.



3. Open the door and place the food on the rack. Close the door.



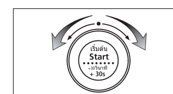
4. Press the **Grill** (ᙀ) button.

Result : The follwing indications are displayed:





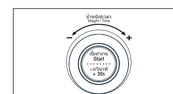
5. Set the Grilling time by turning the **dial knob**. The maximum grilling time is 60 minutes.



6. Press the **Start** button.

Result : Grilling cooking start. When it has finished

1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.



Do not worry if the heater turns off and on while grilling. This system is designed to prevent overheating of the oven.

☛ Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot. Check that the heating element is in the horizontal position.

ENGLISH

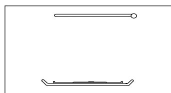
COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

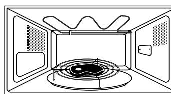
☛ **ALWAYS** use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

☛ **ALWAYS** use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

1. Make sure that the heating element is in the horizontal position; refer to page 17 for further details.



2. Open the oven door.
Place the food on the rack and the rack on the turntable.
Close the door.



3. Press the **Combi** () button.

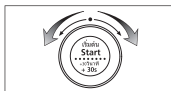


Result : The following indications are displayed:

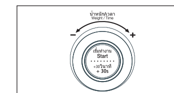
	(microwave and grill mode)
600 W	(out power)

☛ You cannot set the temperature of the grill.

4. Set the Cooking time by turning the **dial knob** as required.
The maximum grilling time is 60 minutes.



5. Press the **Start** button.



Result : Combination cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.

USING THE DEODORIZE FEATURE

Use this feature after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior.
First clean the oven interior.

Press the **Deodorize** button after you have finished cleaning. You will hear four beeps.



The deodorization time has been specified as 5 minutes.

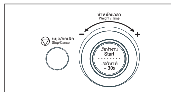
You can also adjust **Deodorize** time by pressing the +30s button.

The maximum deodorization time is 60 minutes.

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the ▽ and **Start** buttons at the same time.

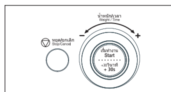


   Result :
   - The following indication is displayed.

     OFF

   - The oven does not beep each time you press a button.

2. To switch the beeper back on, press the ▽ and **Start** buttons again at the same time.



   Result :
   - The following indication is displayed.

     On

   - The oven operates with the beeper on again.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

1. Press the ▽ and ◷ buttons at the same time.



   Result :
   - The oven is locked (no functions can be selected).
   - The display shows "L".

     L

2. To unlock the oven, press the ▽ and ◷ buttons again at the same time.



   Result : The oven can be used normally.

COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.
Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminum foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.

ENGLISH

Cookware	Microwave-Safe	Comments
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended**

✓✗ **: Use Caution**

✗ **: Unsafe**

COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	5-6	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/corn)	300 g	600 W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250 g	900 W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250 g	900 W	17-18	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Add 1000 ml hot water.

ENGLISH

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint : Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	3½-4 6-7	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250 g	5-5½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	3½-4	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	4-4½ 6½-7½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	3-3½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250 g	2½-3	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	3-3½	3	Cut leeks into thick slices.

Cooking Guide for fresh vegetables (continued)

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Mushrooms	125 g 250 g	1-1½ 2-2½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Cebolas	250 g	4-4½	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	3½-4	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	3-4 6-7	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250 g	4½-5	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering
Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring
Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times
When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving !
Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

ENGLISH

Guide for Dual Reheating

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Soup (chilled)	2 x 250 g 2 x 350 g	900 W	3½-4½ 5-6	2-3	Pour into two deep ceramic plates and cover. Put one plate directly on the turntable, other on the rack. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Chicken Curry & Rice (chilled)	2 x 350 g	600 W	7-8½	3	Plate two meals of each 2 chilled components on two ceramic plates dishes. Cover with microwave clingfilm. Put one plate directly on the turntable, other on the rack.
Plate Meal (chilled)	2 x 350 g	600 W	7½-9	3	Plate two meals of 2-3 chilled components on two flat ceramic plates. Cover with microwave clingfilm. Put one plate directly on the turntable, other on the rack.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	900 W	1-1½ 1½-2 2½-2 3-3½	1-2	Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	3½-4½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4-5	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing Time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

ENGLISH

MANUAL DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.

Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint : Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	200 g 400 g	6-7 10-12	15-30	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250 g	7-8		
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	14-15	15-60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	1200 g	32-34		
Fish				
Fish fillets/ Whole fish	250 g 400 g	6-7 11-13	10-25	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and whole fish tail with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250 g	6-7	5-10	Spread fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2½-3	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/Sandwich	250 g	4-4½		
German bread (wheat + rye flour)	500 g	7-9		

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity.
It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:
Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.
Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

ENGLISH

Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min.)	2. Side Time (min.)	Instructions
Bread Rolls (each ca. 50 g)	2 4	MW + Grill	300 W + Grill 1½-2 2½-3	Grill only 2-3 2-3	Arrange rolls in a circle with the bottom side up directly on the turntable. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.
Baguettes/ Garlic Bread	200-250 g (1 pc)	MW + Grill	450 W + Grill 3½-4	Grill only 2-3	Put frozen baguette diagonally on baking paper on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Gratin (vegetables or potatoes)	400 g	450 W + Grill	13-15	-	Put frozen gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	600 W + Grill	14-16	-	Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.
Fish Gratin	400 g	450 W + Grill	16-18	-	Put frozen fish gratin into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 4 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min.)	Instructions
Toast Slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	3½-4½	3-4	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread Rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2½-3½	1½-2½	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.
Grilled Tomatoes	200 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	300 W + Grill	3½-4½ 5-6	-	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	4-5	-	Toast the breas slices first. Put the toast with topping on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Toast Hawaii (pineapple, ham, cheese slices)	2 pcs (300 g) 4 pcs (600 g)	450 W + Grill	3½-4½ 6-7	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked Potatoes	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 6½-7½	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.
Gratin Potatoes/ vegetables (chilled)	500 g	450 W + Grill	9-11	-	Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min.)	Instructions
Chicken Pieces	450 g (2 pcs) 650 g (2-3 pcs) 850 g (4 pcs)	300 W + Grill	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.
Roast Chicken	900 g 1100 g	450 W + Grill.	10-12 12-14	9-11 11-13	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up directly on turntable. Stand for 5 minutes after grilling.
Lamb Chops (medium)	400 g (4 pcs)	Grill only	10-12	8-9	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Pork Steaks	 250 g (2 pcs) 500 g (4 pcs)	MW + Grill	(300 W + Gril) 6-7 8-10	(Grill only) 5-6 7-8	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Roast Fish	450 g 650 g	300 W + Grill.	6-7 7-8	7-8 8-9	Brush skin of whole fish with oil and herbs and spices. Put fish side by side (head to tail) on rack.
Baked Apples	2 apple (ca. 400 g) 4 apples (ca. 800 g)	300 W + Grill.	6-7 10-12	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

ENGLISH

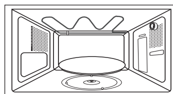
USING THE STEAM CLEANING

The steam provided by steam clean system will soak the cavity surface. After using steam clean function, you can easily clean the cavity of oven.

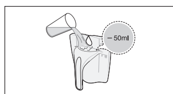
Use this function only after the oven has completely cooled. (Room temperature)

Use normal water only,and no distilled water.

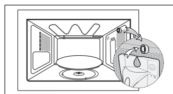
1. Open the Door.



2. Fill with water following guide line (water level) outside the water bowl. (The line is about 50ml.)



3. Insert water bowl into upper water bowl holder on the right wall of cooking chamber.

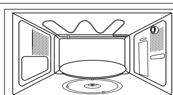


4. Close the door.

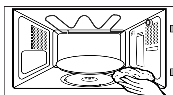
5. Press the **Steam clean** ( ) button. It can be seen **MISTY** during steam cleaning. but it is not a defect **BUT STEAM SHIELDS THE** light **INSIDE.**



6. Open the Door.



7. Please clean cavity of oven with dried dishtowel. Remove the turntable and only under rack with kitchen paper.



Warning!

- Water Bowl only can be use during “**Steam Clean**” mode.
- When cooking non-liquid items, remove water bowl because It will damage and cause fire to the microwave oven

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings

ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

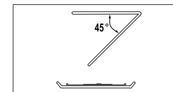
1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it.



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.
Reason : Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

This microwave oven is not intended for commercial use.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	GE107YD
Power source	220 V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave Grill Combined mode	 1400 W 1300 W 2700 W
Output power	100 W / 900 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 517 x 297 x 416 mm 336 x 241 x 349 mm
Volume	28 liter
Weight Net	 16 kg approx



QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRALIA	1300-362-603	www.samsung.com
NEW ZEALAND	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
CHINA	400-810-5858	
HONG KONG	(852) 3698-4698	www.samsung.com/hk www.samsung.com/hk_en/
INDIA	3030-8282 1800-3000-8282	www.samsung.com
INDONESIA	0800-112-8888 021-5699-7777	
JAPAN	0120-327-527	
MALAYSIA	1800-88-9999	
PHILIPPINES	1-800-10-SAMSUNG (726-7864) 1-800-3-SAMSUNG (726-7864) 1-800-8-SAMSUNG (726-7864) 02-5805777	
SINGAPORE	1800-SAMSUNG(726-7864)	
THAILAND	1800-29-3232 02-689-3232	
TAIWAN	0800-329-999	
VIETNAM	1-800-588-889	

Code No.: DE68-03998A